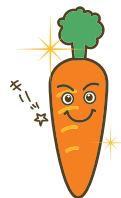


畑と台所をつなぐ



にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

営業時間:月～金▶9:00～12:30 / 13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ
<http://www.ninjinclub.co.jp/>
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)
<http://www.ninjinclub.net>

ぬくもりある 郷土の香りを食卓に

能登半島震災から1年が過ぎ、復興を果たして再び元気を取り戻すため、美味しい能登のものを食べて食卓により再生への力を届けましょう。能登の素材で作った惣菜はうまみが広がり、上品な味付け。家庭で丁寧に作られたような温かみのある味わいが特徴です。その味わいの裏には、地元を愛する心と味に対する想いがあります。

金沢錦

おいしさの秘密は「欠かせない要素が調味料です」と金沢錦の佃敦史さんは語る。丸大豆を使ったしょうゆ、国産もち米を使った本みりん、合成酢を加えていない純米酢と、ひとつひとつしっかりと吟味し、最適なものを使用。「素材と調味料は、つながり、が大切。良質な調味料を使うほど、うまみがしっかりと足されていく。まさに「うまみの足し算、です」と佃さん。もうひとつ、味作りを支えるのが製造方法です。高温で加圧する「レトルト」ではなく、加圧せずに低温で仕上げる「真空加熱」を採用しています。素材の組織が壊れにくいので味わいが生き、薄味でもしっかりと味が決まります。温度管理などの扱いがむずかしく、ひとつひとつの工程を手際よく進めることが不可欠ですが、この製造方法なくして金沢錦の味はありません。そして地元のつながりを惣菜に、その魅力が最大限に発揮される原料。ここにも金沢錦のこだわりがあります。「大きな会社でないからこそ、地元のつながりを大切にできると思うんです。金沢にはまだまだいいものがたくさんあります、この地からまだまだ発信していきます。」

金沢錦



有限会社大根音松商店

石川県の能登半島は、日本海に長く突き出ており、海藻の宝庫です。大根音松商店では天然の絹もずくと岩もずく、そしてなまこを加工しております。もずくは、暑くなってくる季節に、さっぱりと口当たりよく火を使わずに簡単にお召し上がりいただけます。お好みでキュウリ、長芋、オクラ、ミョウガ、大葉などを細かく刻んで混ぜていただくのもオススメです。絹もずくは、内浦と呼ばれる能登半島の富山湾側で獲れ、絹のように細くぬめりがあるのが特徴です。漁期の4月に、わずかですが入荷しました。岩もずくは、波の荒い外浦の輪島で、海女さんが素潜りで獲ります。輪島の海は能登半島地震で海底が隆起し、港が使えなくなりました。7月から海女さんが岩もずくを手始めに潜り始めたのですが、やはり漁模様はよくありませんでした。今年の漁に期待です。

本格的な復興にはまだほど遠いですが、少しずつ復興に向けて進んでいるのを感じます。

大根音松商店



旬の竹の子とワカメをあわせて炊き上げ、あっさりとした仕上げました。春の味覚をお楽しみください。



翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料:たけのこ(国産)、わかめ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

60日 7月17日 麦豆

369 若竹煮

100g 582円⇒(¥629円)

560円(¥605円)

能登で獲れた真だこを柔らかくじっくりと炊き込みました。



翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料:真だこ(石川)、丸大豆しょうゆ、砂糖、純米酢、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

60日 7月17日 麦豆

370 能登だこやわらか煮

90g 1,302円⇒(¥1,406円)

1,150円(¥1,242円)



能登で育った原木椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料:昆布(北海道)、しいたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢

60日 7月17日 麦豆

371 能登原木しいたけの昆布煮

80g 564円⇒(¥609円)

515円(¥556円)

能登産のさばを金沢錦ならではのマリネにしました。解凍するだけで手軽に一品！



翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料:真さば(能登産)、玉ねぎ、純米醸造酢、丸大豆しょうゆ、なたね油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子

180日 7月17日 麦豆

574 能登さばマリネ

140g 717円⇒(¥774円)

676円(¥730円)

能登で獲れたサバを1枚1枚素焼きし、地元加賀味噌を独自の味付けでオリジナルな一品に仕上げました。脂分控えめ、すっきりとした味わい。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット 60日 7月17日 麦豆

原材料:真さば(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子

367 能登産焼さば味噌煮

140g

600円⇒(¥648円)

550円(¥594円)



翌々週配達 石川・大根音松商店 蔵 スポット 30日 原材料:天然モズク(石川)、塩
波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ざわりが特長です。

373 能登天然岩もずく

開封してそのまま召し上がれます！

おだやかな湾内で採れる絹もずく。ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワカメ代わりに味噌汁の具にも。

374 能登天然絹もずく

各100g 356円⇒(¥384円)

320円(¥346円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる総菜類や下処理済のもの。
材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
 - 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
 - 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いをしてから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。
 - 賞味期限はお届け日を含めて2〜3日となります。あらかじめご了承ください。
- お好みの野菜をプラスして
ボリュームアップも



**ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ！**

約6分 調理時間

玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **アヒルガ** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

3 4人前(820g) 2,080円(¥2,246円) **1,734円(¥1,873円)**

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

3 4人前(820g) 2,080円(¥2,246円) **1,734円(¥1,873円)**

SALE! **ご用意いただくもの**
・ごま油……大2
・片栗粉……大1

約15分 調理時間

国産鶏肉使用の鶏つくねと国産野菜を使用した、寒い冬にぴったりなやさしい味わいのあんかけです。鶏つくねはタネを袋から絞り出して作るので、自分好みに成形できます。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **アヒルガ** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき茸・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

5 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前(480g) 1,040円(¥1,123円) **988円(¥1,067円)**

ご用意いただくもの
・ごま油……………大1

約10分 調理時間

食物繊維が豊富で栄養価も高い「だるまれんこん」を、シャキッとした食感を残してピリ辛の味付けにしました。ごはんが進む一品です。フライパンで炒めるだけの簡単調理なのもうれしい。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **アヒルガ** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【れんこん(新潟県産)・玉ねぎ(国産)・ピーマン(国産)・人参(国産)・しょうが(国産)】添付調味料(具入りソース)【豚肉・ねりごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・すりごま・食塩・香辛料・乾燥きくらげ・でんぷん・香辛食用油・酵母エキス・乾しいたけ・かつおエキス・ごま油・醸造酢】添付調味料(かんずり)【唐辛子・桜・柚子・食塩】

4 だるまれんこんの麻婆ピリ辛炒め

2人前(442g) 1,164円(¥1,257円)

約20分 調理時間

干しえびの出汁が効いた中華風の炒め物です。「雪室じゃがいも」は青森の豪雪地帯で天然の室に貯蔵して熟成させるため甘みがグッと引き立ちます。下処理済みなで短時間で調理できます。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **アヒルガ** 麦 卵 豆

原材料: 下処理済じゃがいも【じゃがいも(青森県産)】野菜セット【人参(国産)・葉ねぎ(国産)・水煮たけのこ(たけのこ(国産))・えのき(国産)】こんにやく【こんにやく精粉(群馬県産)】水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤) 添付調味料(中華だし)【馬鈴しょでん粉・酵母エキス粉末・食塩・アサリエキス粉末・粉末醤油(小麦・大豆を含む)・甜菜糖・オニオン粉末・ゴマ粉末・コショウ・ガーリック粉末・ローレル粉末(葉干し小皿)】アキアミ(国産)

6 雪室じゃがいもと干しエビの中華風炒め

2人前(466g) 1,112円(¥1,201円)

産直 eco プライス

約15分 調理時間

国産かぼちゃをたっぷり使ったスープです。手で簡単にペースト状にできるほど柔らかく下処理したかぼちゃと、ごろっと食感を楽しめるかぼちゃを合わせて380gも使用している本格かぼちゃスープです。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **アヒルガ** 麦 卵 豆

原材料: 下処理済野菜【かぼちゃ(国産)・玉ねぎ(国産)・ぶなしめじ(国産)・人参(国産)】下処理済かぼちゃ【かぼちゃ(国産)】添付調味料(欧風だし)【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末・でん粉分解物・玉ねぎエキス・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

7 栗かぼちゃたっぷりとろっとスープ

2〜3人前(565g) 1,045円(¥1,129円) **941円(¥1,016円)**

ご家庭でご用意いただくもの
お米・・・3合
お好みで塩少々
鰹糸卵
韓国のにり）お好みで

約70分 調理時間
(炊飯時間含む)

お米を炊く前に商品を入れてスイッチを押すだけで簡単に炊き込みご飯が作れるセット。北海道産のしんは、下処理済みなで骨までやわらかく、簡単に食べることができます。山椒と生姜がよいアクセントになっています。

【産地】 スポット 製造日含め7日

原材料: 下処理済具材【しん(国産)・グラニュー糖・清酒・しょうが(国産)・食塩・山椒(国産)】下処理済野菜【水煮たけのこ(たけのこ(国産))・人参(国産)・葉ねぎ(国産)】

8 山椒香るにしんと筍の炊き込みご飯

3〜4人前(390g) 1,024円(¥1,106円)

果物&野菜

「生産者の顔が見える」国産の無・低農薬栽培が基本です。
自然の賜物なので、予告無く産地や防除が変更する場合があります。予めご了承ください。

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
◎ 除1植1菌0虫0有機許容3
① ② ③ ④ ⑤

① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
③ 殺菌剤
④ 殺虫剤
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬 (法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

みかんの名産地！ 和歌山・有田から池田さんの柑橘

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡



その時いちばん美味しい柑橘を箱につめてお届けします。何が届くかは開けてみてのお楽しみ！今回は、セミノール・甘夏・清見オレンジ・レモンなどから約4品種の予定。

翌々週配達 スポット
◎菌1-2虫5植調0-1
有機許容3-5(当地比約1/3)

10 池田さんの旬の柑橘セット

1箱(4kg箱) **2,352円(¥2,540円)**

グレープフルーツとダンシータンゼリンというオレンジの交雑種。甘くてジューシーな和のオレンジ。見た目はオレンジ色で温州みかんに似ています。果肉がやわらかく果汁が多いので、ナイフでカットしたほうが食べやすい。

◎菌2虫5植調1
有機許容5(当地比約1/3)

11 セミノール

約1kg **698円(¥754円)**

温州みかんとトロピタオレンジの交配種。果肉は種が少なく柔らかくとてもジューシー。ナイフでクシ切りにしてどうぞ。

◎菌2虫5植調1
有機許容5(当地比約1/3)

12 清見オレンジ

約1kg **752円(¥812円)**

今週の外山さん！

初夏の味わい
さわやか
甘夏みかん



「紅甘夏」はふつうの甘夏に比べて、果皮がほんのり薄い紅色がかっており、酸味もまるやかで甘みがあります（作柄によっては普通の甘夏をお届け）。ナイフで皮に切れ目を入れてからむいて召し上がりください。



外山輝司
静岡県浜松市
◎菌3虫2 (有機許容含む)

13 外山さんの甘夏(紅または黄)

約1kg **526円(¥568円)**

もったいない規格で産地応援！お願いします

今季は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、「もったいない規格」でお届けします。サビ果、軸割れなど、ある程度中身に影響しないものをお届けします。作況が厳しくとも低農薬を買っているため、ご理解をお願いします。サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高！



青森農園 (津軽産直組合)
青森県青森市
◎菌8虫9 小ぶりサイズの予定

14 青森りんご(サイズ混)もったいないサンふじ

2玉 **739円(¥798円)**

あうたか〜い沖縄から、初キュウリ登場！



真南風
沖縄県宮古島市、石垣市
◎殺菌殺虫あわせて2〜4回(有機許容含む)
※一般栽培25回
※サイズ混、多少の曲がりあり

島のきゅうり

18 1P
180g(約2本) **310円(¥335円)**

鮮やかなグリーンと自然な甘みを生かして、シンプルに蒸すほか、ソテーやフライ、パスタ、サラダなどに。*サイズ混

長有研(長崎有機農業研究会)
長崎県南島原市
◎菌0虫0 品種: ウェルカム

グリーンアスパラガス

22 1P
100g(M〜2L混) **368円(¥397円)**

暖かい沖縄から、一足お先に初キュウリをお届けします。

約19 2P
180g×2
620円(¥670円) **581円(¥627円)**



23 2P

100g×2
736円(¥795円) **698円(¥754円)**

島原からミニトマト登場！

お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好き&なにかと便利なミニトマト。冬季はハウスでの加温栽培となりますが、国産&低農薬を優先して扱います。必要な場合は、ぜひこちらをご利用ください。



長有研(長崎有機農業研究会／中村認)
長崎県南島原市
◎菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

20 1P
150g **298円(¥322円)**

21 2P
150g×2
596円(¥644円) **554円(¥598円)**

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ登場！ 芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。

ティエラス 愛知県田原市
◎菌0虫1-5(有機許容)

キャベツ

24 1/2玉 **226円(¥244円)**

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン！と引き立つ生レモン。ノーワックスで皮ごと使えます。



池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡
◎菌2虫5有機許容3
(当地比約1/2) 品種: ユーレカ

17 レモン

約300g(2〜3個) **349円(¥377円)**

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



天野グループ
愛知県安城市
産

◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

26 **ほうれんそう**
200g **276円**(¥298円)

レタス品種のベビーリーフをふんわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！使いやすさNo.1。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
32 **有機レタスリーフミックス**
30g **300円**(¥324円)

待ってました～！大人気！
無農薬雪の下にんじん



雪の下にんじん
はらんなか(宮崎朗)新潟県津南町
産

豪雪の下でじっくり熟成して旨みを増した「雪の下にんじん」。すっきりした甘さと香りの良さが特長の「ひとみ」は、生食・サラダに！にんじん嫌いの方にもお試しいただきたい美味しさです！
品種：ひとみ

38 **ひとみ**
500g **343円**(¥370円)
39 **1kg**
686円⇒
623円(¥673円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市
産

◎菌2虫3-4
53 **大葉**
10枚 **174円**(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡
産

◎無農薬
60 **ぶなしめじ**
100g **198円**(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。
61 **ぶなしめじバラ徳用**
300g **420円**(¥454円)

免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。



バイオコスモ
長野県飯田市
産

◎無農薬
68 **はなびらたけ**
80g **402円**(¥434円)

アークが少なく使いやすい万能葉もの。定番のおひたし、油揚げと煮びたし。そのままシャキッと炒め物に。



天野グループ
愛知県安城市
産

◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：夏蒼天他

27 **小松菜**
200g **276円**(¥298円)

原種のルッコラ。通常品種より味が濃く、辛みがあり、葉がぎざぎざしているのが特徴。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
33 **有機ルッコラセルパチカ**
30g **320円**(¥346円)

洗って生食できるほうれん草！アークはほとんどなく風味豊か、やわらかく美味しい。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
28 **有機ベビーサラダほうれん草**
30g **300円**(¥324円)

栄養満点のケールを食べやすく！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
34 **有機ベビーケール**
30g **300円**(¥324円)

春を告げる新玉ねぎ。みずみずしく辛味が少ないので、サラダなど生食がおすすめ！スライス後は水にさらさずそのまま15分置くと、「血液さらさら効果」が増すといわれています。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市
産

◎菌0虫0 品種：スーパーアップ
新玉ねぎ
42 **500g(S-2L混)**
298円(¥322円)

43 **1kg(S-2L混)**
596円⇒
535円(¥578円)

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

「冷めてもおいしい焼き芋」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。

はらんなか 新潟県津南町
産

◎菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか
さつまいも
48 **500g**
369円(¥399円)

49 **1kg**
738円⇒
690円(¥745円)

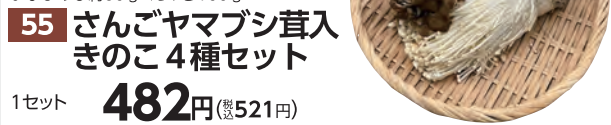
50 **小っちゃなさつまいも**
1kg **638円**(¥689円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック！

「珍しいきのこのお味見を兼ねられる、お楽しみきのこパック」きのこ専科「バイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろんなきのこを味わって！かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目でやわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。

バイオコスモ神奈川県伊勢原市
産

◎無農薬
【内容】やまぶし茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g
55 **さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット**
1セット **482円**(¥521円)



アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ
鳥取県八頭郡
産

◎無農薬
63 **エリンギ**
100g **289円**(¥312円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。
64 **ふぞろいエリンギ**
150g **271円**(¥293円)

辛みの強い品種「番椒はんしょう」を、有機栽培と天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



やさか共同農場 島根県浜田市
産

◎菌0虫0 品種：番椒 ◎365日
70 **有機鷹の爪**
5g **302円**(¥326円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アークはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
29 **有機サラダ小松菜**
30g **300円**(¥324円)

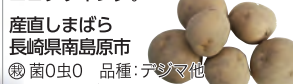
生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは◎醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
35 **有機サラダ春菊**
30g **300円**(¥324円)

農薬不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。



産直しまばら
長崎県南島原市
産

◎菌0虫0 品種：デジマ他
じゃがいも
44 **500g(S-2L混)**
298円(¥322円)

45 **1kg(S-2L混)**
596円⇒
567円(¥612円)

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。



加藤幸雄
愛知県愛西市
産

◎殺菌0殺虫3肥料の一部に化成含む
品種：金澄、備中、オオジロ
51 **れんこん(土付き)**
500g **616円**(¥665円)

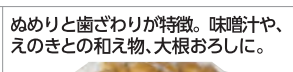
原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
産

◎無農薬
原木生しいたけ
56 **1P**
100g **318円**(¥343円)

57 **2P**
100g×2
636円⇒
600円(¥648円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ
岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市
産

◎無農薬
66 **ホワイトマッシュルーム**
100g **367円**(¥396円)

65 **完熟なめこ**
150g **245円**(¥265円)

67 **ブラウンマッシュルーム**
100g **367円**(¥396円)

62 **まいたけ**
100g **338円**(¥365円)

61 **ぶなしめじ**
100g **198円**(¥214円)

60 **ぶなしめじ**
100g **198円**(¥214円)

63 **エリンギ**
100g **289円**(¥312円)

64 **ふぞろいエリンギ**
150g **271円**(¥293円)

65 **完熟なめこ**
150g **245円**(¥265円)

よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みました。しゃきとした食感と水菜の風味豊か。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
30 **有機サラダ水菜**
30g **300円**(¥324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。

水菜・ルッコラ・ビノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
36 **有機ベビーリーフ**
30g **300円**(¥324円)

状態がよければ葉っぱをお付けしますので、栄養たっぷりの炒め物やふりかけに。



天野グループ
愛知県安城市
産

◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：桜風ほか
46 **天野さんの大根**
1本 **333円**(¥360円)

47 **青森ごぼう**
200g **320円**(¥346円)

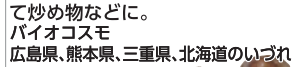
旬の時期には糖度が20度を超える!?自然な甘みと柔らかさがご自慢の、青森のごぼう。皮はむかずタワシでこすり洗いでお使いください。



ケーアイ農産
青森県八戸市
産

◎菌0虫0
肥料の一部に化成含む
48 **青森ごぼう**
200g **320円**(¥346円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。★大不作のため値上げさせていただきます。(5月下旬終了予定)



あすか 高知県四万十町
産

52 **しょうが**
100g **307円**(¥332円)

51 **れんこん(土付き)**
500g **616円**(¥665円)

50 **小っちゃなさつまいも**
1kg **638円**(¥689円)

53 **大葉**
10枚 **174円**(¥188円)

54 **きのこいろいろパック5種**
1セット **683円**(¥738円)

55 **さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット**
1セット **482円**(¥521円)

56 **1P**
100g **318円**(¥343円)

57 **2P**
100g×2
636円⇒
600円(¥648円)

58 **えのき**
100g **146円**(¥158円)

59 **徳用**
200g **236円**(¥255円)

60 **ぶなしめじ**
100g **198円**(¥214円)

61 **ぶなしめじ**
300g **420円**(¥454円)

62 **まいたけ**
100g **338円**(¥365円)

シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクッとした食感で、ボリュームアップ！



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0
31 **有機サラダロメイン**
30g **300円**(¥324円)

37 **たっぷり有機ベビーリーフ**
100g **582円**(¥629円)



38 **ひとみ**
500g **343円**(¥370円)

39 **1kg**
686円⇒
623円(¥673円)

40 **はまべに**
500g **328円**(¥354円)

41 **1kg**
656円⇒
587円(¥634円)

42 **500g(S-2L混)**
298円(¥322円)

43 **1kg(S-2L混)**
596円⇒
535円(¥578円)

44 **500g(S-2L混)**
298円(¥322円)

45 **1kg(S-2L混)**
596円⇒
567円(¥612円)

46 **天野さんの大根**
1本 **333円**(¥360円)

47 **青森ごぼう**
200g **320円**(¥346円)

48 **青森ごぼう**
200g **320円**(¥346円)

49 **1kg**
738円⇒
690円(¥745円)

50 **小っちゃなさつまいも**
1kg **638円**(¥689円)

51 **れんこん(土付き)**
500g **616円**(¥665円)

52 **しょうが**
100g **307円**(¥332円)

53 **大葉**
10枚 **174円**(¥188円)

54 **きのこいろいろパック5種**
1セット **683円**(¥738円)

55 **さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット**
1セット **482円**(¥521円)

56 **1P**
100g **318円**(¥343円)

57 **2P**
100g×2
636円⇒
600円(¥648円)

58 **えのき**
100g **146円**(¥158円)

59 **徳用**
200g **236円**(¥255円)

60 **ぶなしめじ**
100g **198円**(¥214円)

61 **ぶなしめじ**
300g **420円**(¥454円)

62 **まいたけ**
100g **338円**(¥365円)

63 **エリンギ**
100g **289円**(¥312円)

64 **ふぞろいエリンギ**
150g **271円**(¥293円)

雑穀・豆・粉

◆日本の風土で食べ継がれ栽培されてきた雑穀類をお届けします。
◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。

◆収穫後の管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場はペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管ください。

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともっちり赤っぽいご飯に♪
(一晩浸水してから炊いてください)

杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町
産

◎除1菌0虫0
74 **杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)**
350g **769円**(¥831円)

米 米一合につき「菊池のみのり12穀」大さじ一杯約15gを加えて炊飯します。玄米に加える場合は、一晩水に浸した玄米を炊き上げる直前に加えてください。

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

渡辺商店 熊本県

毎週

原材料：黒米・緑米・赤米・うるち玄米・もち玄米・押麦・丸麦・あわ・きび・ひえ・はと麦・たかきび（全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産）

75 菊池のみのり12穀

200g **1,075円** (¥1,161円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週A

原材料：もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米（すべて国産）

1年

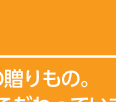
76 国産八穀ブレンド

150g **742円** (¥801円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。
 育て方（平飼いが基本）、飼料（自家配合）にこだわっています。

鶏種：ごとうもみじ 平飼い（坪羽数 15 羽）
 飼料：トウモロコシ（遺伝子組み換え分別
 生産流通管理済み PHF）・大豆油かす・
 コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他（炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファル
 ファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファフ
 ィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末）



牛乳・乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して
飲める牛乳です。
質の良い牛乳の風味と栄養価を
生かす低温殺菌牛乳と、
合成添加物不
使用の乳製品。

これはレア！乳牛の中でもA2という古い遺伝子をもつ個体の牛乳は、「飲んでもおなかゴロゴロしくない」といわれます。そのA2乳牛の生乳で作りました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。

四日市酪農
三重県伊勢町

蔵 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農) ㊦ 17日 **アリシア** 乳

94 JPA2ヨーグルト
(無糖)

390g **390**円(¥421円)

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がりです。ご家族みんなでどうぞ！

四日市酪農 三重県伊勢町 **蔵** 毎週

原材料：生乳 (四日市酪農)
・ビートグラニュー糖 (北海道)

㊦ 18日 **アリシア** 乳

のむヨーグルトプレーン

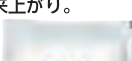
95 小(130ml)

158円(¥171円)

96 大(500ml)

422円(¥456円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。



よつ葉乳業
北海道
【蔵】 毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日 **アレルゲン** 乳

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままでサンドイッチやおつまみにどうぞ。



よつ葉乳業
北海道
【蔵】 毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日 **アレルゲン** 乳

102 シュレッドチーズ

250g **882円** (¥953円)

103 スライスチェダー

100g (25g×4枚入) **584円** (¥631円)

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

109 毎週

**プレマ天然酵母
角食パン・ノンスライス**

270g **365円** (¥394円)

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

110 毎週

**プレマ天然酵母
角食パン・5枚切**

270g **365円** (¥394円)

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

111 毎週

テーブルロール

40g×4 **345円** (¥373円)



フランスパン生地の中にはあんがこぎょうしり詰まっています。表面にはあんことの相性がばっちりゴマをせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

スポット

原材料：基本材料・小倉あん（小豆・粗糖）・ホシノ天然酵母・ゴマ

116 アレルギー 麦

人気の玄米・ぱんに自家製カレーを
（塩・コショウ）

申し訳ありません。

**米不足のため生産
できなくなりました。**

**しばらくの間お休み
させていただきます。**

116 フランスあんパン

110g×2 **543円** (¥586円)

117 玄米かれーぱん

140g×2 **585円** (¥632円)

フランスパン生地の中にはあんがこぎょうしり詰まっています。表面にはあんことの相性がばっちりゴマをせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

人気の玄米ごはんに自家製カレーを
申し訳ありません。
米不足のため生産
できなくなりました。
しばらくの間お休み
させていただきます。

スポット

原材料：基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母・ゴマ

116 アレルギー 麦

117 玄米かれーぱん

110g×2 **543**円(¥586円)

140g×2 **585**円(¥632円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 隔週AC 1年

煮豆にぴったりの大粒大豆

原材料:大豆(ユキホマシ):北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

アレルゲン 豆

77 大豆 300g **452**円(税488円)

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。

原材料:小豆(きたろまん):北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

78 小豆 300g **554**円(税598円)

いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎

原材料:金時豆(大正金時):北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

79 金時豆 300g **524**円(税566円)

土をふみしめて元気いっぱいに育った健康な平飼鶏の卵。
臭みがなく、弾力があります。

産直 eco プライス

会田共同養鶏組合 長野県松本市

毎週

信州たまご山ランドの
自然卵

83	6個	421円⇒ (¥455円)	388円 (¥419円)
84	10個	698円⇒ (¥754円)	555円 (¥599円)

お値打ち!



乳牛の飼育から一貫生産の「四日市酪農」にて、分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。低温殺菌＆ノンホモジナイズで、搾りたてに近い自然な味わいです。

四日市酪農 三重県菰野町

毎週

原材料: 65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

6日 **アレルギー** **乳**

89 低温殺菌 ノンホモ牛乳

1000ml **432円**(税467円)

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのですらった飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。

四日市酪農 三重県菰野町

毎週

原材料: 65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

5日 **アレルギー** **乳**

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト！
 かすかなピンク色もかわいい。香料や着色料等の添加物は不使用。

四日市酪農 三重県菰野町 蔵 毎週

原材料：生乳（四日市酪農）
 ・いちごピューレ（国産いちご、砂糖）
 ・ビートグラニュー糖（北海道）
 ・乳製品（国産） **蔵** 18日 **アレルギー** 乳

97 小(130ml)
194円 (税210円)

98 大(500ml)
482円 (税521円)

手軽な小分けカップ入りヨーグルト。
 ほんのり甘くてクリーミーな口当たり。
 おやつや朝食にぴったり。

四日市酪農 三重県菰野町 蔵 毎週

原材料：生乳（四日市酪農）
 ・ビートグラニュー糖（北海道）
蔵 17日 **アレルギー** 乳

99 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト
 70g×3 **320円** (税346円)



北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでどけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。



よつ葉乳業 北海道 **毎週**
 原材料: 生乳・バターミルク・食塩
 賞 120日 **アレルギー** 乳

104 クリームチーズ
 200g **680**円(税734円)

北海道産の生乳 100% 使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。



よつ葉乳業 北海道 **毎週**
 原材料: 生乳

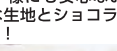
105 スkimミルク
 150g **406**円(税438円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。 朝食やおやつにおすすめです。	外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたこばいしい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!
	
毎週 原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン ④ 4日 アレルギー (麦)	スポット 原材料：基本材料・ホシノ天然酵母 ④ 4日 アレルギー (麦)
112 レーズンロール 45g×4 大266円(税503円)	113 バタール 1本 大223円(税457円)

卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン♪やわらかな生地でショコラの、誰からも愛される味！

スボット

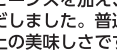
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳



豆乳クリームのヘルシーなパン。バナラビーンズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。

スボット

原材料：基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・薯粉・バナラビーンズ



🍞 4日 **アレルゲン** 麦 豆

118 白いソフトショコラ

90g×2 **485**円(税524円)

🍞 4日 **アレルゲン** 麦 豆

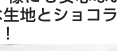
119 豆乳クリームパン

80g×2 **563**円→(税599円)

卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン♪やわらかな生地でショコラの、誰からも愛される味！

スボット

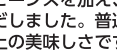
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳



豆乳クリームのヘルシーなパン。バナラビーンズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。

スボット

原材料：基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・薯粉・バナラビーンズ



🍞 4日 **アレルゲン** 麦 豆

118 白いソフトショコラ

90g×2 **485**円(税524円)

🍞 4日 **アレルゲン** 麦 豆

119 豆乳クリームパン

80g×2 **563**円→(税599円)

金子製麺 神奈川・県足柄上郡中井町

【産地】 隔週AC

原材料:小麦(農林61号/・群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月
冬期4ヶ月

アレルギー (麦)

北海道産特別栽培大豆100%使用
のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。





80 地粉 薄力粉

500g **390円**(¥421円)

81 地粉 全粒粉

500g **390円**(¥421円)

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

C週

原材料:大豆(北海道産)

365日 **アレルギー** (豆)

82 国産特別栽培大豆の黄粉

100g **289円**(¥312円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ～と美味。

会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 11日

温泉卵
85 2個
138円(税149円)

86 6個
414円⇒
(税447円)

398円(税430円)

お値
打ち

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずに。



食通U 東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
120円 アレケン 卵

87 うずらの卵水煮
6個×2連 **420円**(税454円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

90 1000ml
428円 (税462円)

91 500ml
330円 (税356円)

92 200ml
183円 (税198円)

生乳 100%、本来の風味あるシンプルなプレーンヨーグルトです。香料・酸味料・安定剤などは使用しておりません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。

四日市酪農
 三重県菰野町
 蔵 毎週

原材料: 生乳
 (四日市酪農) 賞 17日 **アレルゲン** 乳

93 プレーン
ヨーグルト (無糖)
 450g **366円** (税395円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。このまま、または好みでジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩

180日

隔週

食塩

106

よつ葉バター・有塩

500円(税540円)

150g

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩

180日

隔週

食塩

107

パンにおいしい

よつばバター

100g

452円(税488円)

国産小麦&
天然酵母のパン

ニホンの風土で育った小麦の
おいしさや、天然の酵母で
じっくり熟成し引き出した、
主食になるパン。合成添加物や
イーストフードは不使用です。

ふわふわの柔らかい生地にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

スポーツ

原材料：国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母

④ 4日

アレルギー 麦

申し訳ありません。

米不足のため生産できなくなりました。

しばらくの間お休みさせていただきます。

114 ハイジの白パン

80g×2 **366円**(税395円)

115 玄米ごはん

280g **592円**(税639円)

マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・
自家製天然酵母・自然塩
★規格 (g)は焼く前の生
地重量です

シンプルな食事パン。もちりした国産小麦と天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

毎週

原材料：基本材料・OG 麦芽・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）有機天然酵母（風と光）

🕒 5日 📦 **710g** (麦)

120 湯種食パン

520g

420円 (税454円)



マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・
自家製天然酵母・自然塩
★規格 (g)は焼く前の生
地重量です

シンプルな食事パン。もちりした国産小麦と天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

毎週

原材料：基本材料・OG 麦芽・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）有機天然酵母（風と光）

Ⓜ 5日 7レバゲ 麦

120

520g

湯種食パン

420

円(税454円)



オーガニックレーズンのおいしさが詰まっています。スライスして軽くトーストしてください。

毎週

原材料:基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) 5日 **アレルギー** 図

121 湯種レーズン食パン 330g **340円** (¥367円)

毎週

原材料:基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) 5日 **アレルギー** 図

122 湯種レーズン食パン(大) 540g **520円** (¥562円)

黒岩農園 & 自家製のWマーマレードと、ココナツのおいしさがギュギュギュッ！

図 スポット

原材料:基本材料・平飼卵・粗糖・牛乳・バター(よつ葉乳業)・マーマレード(黒岩農園・自家製)・OGココナツ・OGシナモン 5日 **アレルギー** 図 卵 乳

128 マーマレードココナツ 100g **260円** (¥281円)

毎週

原材料:基本材料・平飼卵・粗糖・牛乳・バター(よつ葉乳業)・マーマレード(黒岩農園・自家製)・OGココナツ・OGシナモン 5日 **アレルギー** 図 卵 乳

128 マーマレードココナツ 100g **260円** (¥281円)

玄米入りのおむすびに味が出るステック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。

スポット

原材料:基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖 30日 **アレルギー** 図

134 玄米スティック 7本 **420円** (¥454円)

毎週

原材料:基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖 30日 **アレルギー** 図

134 玄米スティック 7本 **420円** (¥454円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る温豆乳寄せ豆腐です。加熱調理することで、なめらかな食感と大豆の甘みが際立ち、湯豆腐や麻婆豆腐に最適です。

図 毎週

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 6日 **アレルギー** 図

141 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g **291円** (¥314円)

毎週

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 6日 **アレルギー** 図

141 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g **291円** (¥314円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。使いやすい200gタイプ。すき焼きや鍋ものに最適！

図 隔週AC

原材料:丸大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精(にがり)/消泡剤 7日 **アレルギー** 図

147 網焼豆腐 200g **288円** (¥311円)

隔週AC

原材料:丸大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精(にがり)/消泡剤 7日 **アレルギー** 図

147 網焼豆腐 200g **288円** (¥311円)

表面はカラッと中は柔らかく揚げました。ノーカットですので、半分もしくは斜めにカットしてお使いください。

図 隔週AC

原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆旨油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり 75日 **アレルギー** 図 豆

153 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) **461円** (¥498円)

毎週

原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆旨油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり 75日 **アレルギー** 図 豆

153 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) **461円** (¥498円)

こんにゃくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

図 毎週

原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

159 板こんにゃく 250g **210円** (¥227円)

毎週

原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

159 板こんにゃく 250g **210円** (¥227円)

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

図 スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実 5日 **アレルギー** 図

123 全粒パン・いちじく 300g **420円** (¥454円)

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 **アレルギー** 図

123 全粒パン・いちじく 300g **420円** (¥454円)

くるみとレーズンがぎゅっと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 **アレルギー** 図

123 全粒パン・いちじく 300g **420円** (¥454円)

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 **アレルギー** 図

123 全粒パン・いちじく 300g **420円** (¥454円)

国内産桜の塩漬が入ったシフォンケーキ。春ならではの味に大満足！

図 スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・桜の塩漬 6日 **アレルギー** 図 卵

135 桜のシフォンケーキ 1台 **1,360円** (¥1,469円)

毎週

原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・桜の塩漬 6日 **アレルギー** 図 卵

135 桜のシフォンケーキ 1台 **1,360円** (¥1,469円)

大豆のふくよかな風味が広がる柔らかな木綿豆腐。製造後の再加熱はしない新鮮な風味の「生とうふ」です。

図 毎週

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 6日 **アレルギー** 図

142 国産有機湧水豆腐・もめん 170g **291円** (¥314円)

毎週

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 6日 **アレルギー** 図

142 国産有機湧水豆腐・もめん 170g **291円** (¥314円)

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。煮物に入れば、だしと厚揚げの優しい香しさが絡んで美味。炙ってしょうが醤油で…。

図 毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精(にがり)・菜種油 6日 **アレルギー** 図

148 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) **409円** (¥442円)

毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精(にがり)・菜種油 6日 **アレルギー** 図

148 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) **409円** (¥442円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

図 隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産メ大豆50%)・佐賀県産フクユタカ50%・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 7日 **アレルギー** 図

149 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 **363円** (¥392円)

隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産メ大豆50%)・佐賀県産フクユタカ50%・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 7日 **アレルギー** 図

149 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 **363円** (¥392円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

図 隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産メ大豆50%)・佐賀県産フクユタカ50%・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 7日 **アレルギー** 図

149 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 **363円** (¥392円)

隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産メ大豆50%)・佐賀県産フクユタカ50%・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 7日 **アレルギー** 図

149 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 **363円** (¥392円)

2種類の全粒粉に、オーガニックのレーズン、くるみがたっぷり入った深い味わい。

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 **アレルギー** 図

124 カンパーニュ・ノア 280g **420円** (¥454円)

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 **アレルギー** 図

124 カンパーニュ・ノア 280g **420円** (¥454円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎゅっと詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい！お好みでジャムなどを添えてどうぞ。

図 スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール 5日 **アレルギー** 図

124 カンパーニュ・ノア 280g **420円** (¥454円)

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール 5日 **アレルギー** 図

124 カンパーニュ・ノア 280g **420円** (¥454円)

静岡・こだわりの味 協同組合

図 隔週BD

原材料:ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産) 13日 **アレルギー** 図 卵 乳

136 1P 50gx3 **619円** (¥669円)

隔週BD

原材料:ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産) 13日 **アレルギー** 図 卵 乳

136 1P 50gx3 **619円** (¥669円)

国産オーガニック大豆を使用した、コク深さと豆腐とうふならではのなめらかな舌触りが特徴の充填豆腐です。

図 隔週AC

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 10日 **アレルギー** 図

143 有機コクまめ 200g **269円** (¥291円)

隔週AC

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 10日 **アレルギー** 図

143 有機コクまめ 200g **269円** (¥291円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです。油抜き不要ですぐにお使いいただけます。

図 隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産音更大振袖50%・北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産メ大豆50%)・佐賀県産フクユタカ50%・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 7日 **アレルギー** 図

149 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 **363円** (¥392円)

隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産音更大振袖50%・北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産メ大豆50%)・佐賀県産フクユタカ50%・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 7日 **アレルギー** 図

149 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 **363円** (¥392円)

無燐・無塩の新鮮なスケウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。

図 隔週AC

原材料:スケウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 19日 **アレルギー** 図 卵 力

155 無燐すり身のカニ風味カマボコ 75g **391円** (¥422円)

隔週AC

原材料:スケウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 19日 **アレルギー** 図 卵 力

155 無燐すり身のカニ風味カマボコ 75g **391円** (¥422円)

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

図 毎週

原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

160 糸こんにゃく(黒) 200g **210円** (¥227円)

毎週

原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

160 糸こんにゃく(黒) 200g **210円** (¥227円)

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

図 スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ 5日 **アレルギー** 図

125 干しりんごのカンパーニュ 250g **420円** (¥454円)

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ 5日 **アレルギー** 図

125 干しりんごのカンパーニュ 250g **420円** (¥454円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。見た目はかなり小さいですが、ズッシリ重く食べごたえがあります。

図 スポット

原材料:米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 5日

131 米粉パン 2個 **300円** (¥324円)

毎週

原材料:米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 5日

131 米粉パン 2個 **300円** (¥324円)

豆腐・揚げ・大豆製品

図 隔週AC

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精(にがり)・菜種油 18日 **アレルギー** 図

145 2枚(約50g×2) **248円** (¥268円)

隔週AC

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精(にがり)・菜種油 18日 **アレルギー** 図

145 2枚(約50g×2) **248円** (¥268円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。なめらかでプリンみたいな食感。大豆の甘みがつまりました。

図 隔週AC

原材料:大豆(国産/有機栽培)・海精(にがり)・醤油(ヤマキ/大豆・小麦) 6日 **アレルギー** 図

144 有機ふんわりやんわり 200g **438円** (¥473円)

隔週AC

原材料:大豆(国産/有機栽培)・海精(にがり)・醤油(ヤマキ/大豆・小麦) 6日 **アレルギー** 図

144 有機ふんわりやんわり 200g **438円** (¥473円)

北海道産音更大振袖大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用のがんもです。コクがあり大変美味しいがんもに仕上がりました。

図 隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホック)・さば・いわし・鰯粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 4日 **アレルギー** 図

150 黒はんぺん入がんも 2枚 **449円** (¥485円)

隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホック)・さば・いわし・鰯粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精(にがり)) 4日 **アレルギー** 図

150 黒はんぺん入がんも 2枚 **449円** (¥485円)

こんにゃく

図 毎週

原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

157 手造り生芋こんにゃく(板) 280g **300円** (¥324円)

イモをすりおろして作った風味のいいこんにゃく。湯通し不要で、すぐ調理できます。

図 毎週

原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

157 手造り生芋こんにゃく(板) 280g **300円** (¥324円)

毎週

原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

157 手造り生芋こんにゃく(板) 280g **300円** (¥324円)

自家製のオレンジピール & オーガニックオレンジピールの2種類のオレンジピールを使用したさわやかな味わい。

図 スポット

原材料:基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール 5日 **アレルギー** 図

126 石窯ベグル・オレンジピール 2個 **340円** (¥367円)

毎週

原材料:基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール 5日 **アレルギー** 図

126 石窯ベグル・オレンジピール 2個 **340円** (¥367円)

桜の花の塩漬入りスコーンです。メープルシロップでほんのり甘さを加えています。

図 スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・桜の花の塩漬・メープルシュガー 5日 **アレルギー** 図 豆 乳

132 石窯スコーン・桜の塩漬 3個 **360円** (¥389円)

毎週

原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・桜の花の塩漬・メープルシュガー 5日 **アレルギー** 図 豆 乳

132 石窯スコーン・桜の塩漬 3個 **360円** (¥389円)

原料にこだわり、国産特別栽培大豆と国産の海精にがりで作っています。また、製造水は神泉の名水を使用。

図 毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精(にがり) 6日 **アレルギー** 図

139 豆庵豆腐 絹寄せ 300g **359円** (¥387円)

毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精(にがり) 6日 **アレルギー** 図

139 豆庵豆腐 絹寄せ 300g **359円** (¥387円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。凍らせておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します！！

図 隔週AC

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精(にがり)・菜種油 18日 **アレルギー** 図

145 2枚(約50g×2) **248円** (¥268円)

隔週AC

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精(にがり)・菜種油 18日 **アレルギー** 図

145 2枚(約50g×2) **248円** (¥268円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んでも美味。

図 隔週AC

原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精(にがり)・菜種油 6日 **アレルギー** 図 豆

151 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) **412円** (¥445円)

隔週AC

原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精(にがり)・菜種油 6日 **アレルギー** 図 豆

151 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) **412円** (¥445円)

イモをすりおろして作った風味のいいこんにゃく。湯通し不要で、すぐ調理できます。

図 毎週

原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

157 手造り生芋こんにゃく(板) 280g **300円** (¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

図 毎週

原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

157 手造り生芋こんにゃく(板) 280g **300円** (¥324円)

毎週

原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

157 手造り生芋こんにゃく(板) 280g **300円** (¥324円)

国産桜の塩漬を入れてつくった、小さなあんぱん。ほのかな桜の香り。

図 スポット

原材料:基本材料・粗糖・小麦(北海道産)・国産桜の塩漬・なたね油 5日 **アレルギー** 図

127 さくらあんぱん 80g **220円** (¥238円)

毎週

原材料:基本材料・粗糖・小麦(北海道産)・国産桜の塩漬・なたね油 5日 **アレルギー** 図

127 さくらあんぱん 80g **220円** (¥238円)

オートミール、レーズン入りトカリリのロッククッキーです！

図 スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(桜井食品)・OGレーズン 30日 **アレルギー** 図 麦 卵 乳

133 オートミールのロッククッキー 75g **420円** (¥454円)

毎週

原材料:国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(桜井食品)・OGレーズン 30日 **アレルギー** 図 麦 卵 乳

133 オートミールのロッククッキー 75g **420円** (¥454円)

ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすいお豆腐。

図 毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精(にがり) 6日 **アレルギー** 図

140 豆庵もめん豆腐 300g **353円** (¥381円)

毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精(にがり) 6日 **アレルギー** 図

140 豆庵もめん豆腐 300g **353円** (¥381円)

国産特別栽培の大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

図 隔週AC

原材料:豆乳(大豆/特別栽培) 9ヶ月 **アレルギー** 図

152 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml **187円** (¥202円)

隔週AC

原材料:豆乳(大豆/特別栽培) 9ヶ月 **アレルギー** 図

152 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml **187円** (¥202円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソパの風味を生かし、添加物をせずに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた。極上の生そば(そば6・小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

【隔週A】

原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉)・つゆ・醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩

164 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食 625円(¥675円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば麺。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで。中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

【隔週A】

原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

165 神名のせいろ麺(ソースなし) 150g×2 322円(¥348円)

こしのある食感ともちもち麺が食べ応え抜群！あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良くいらい。おろしうどんやサラダうどんが美味！できます・・・

金子製麺 神奈川県足柄上郡

【隔週A】

原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む)

166 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g×2 440円(¥475円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しめる傑作です。厳選した国産小麦の香りとともに楽しみみてください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

【隔週A】

原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく

167 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし) 200g×2 305円(¥329円)

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ鰹の鰯節を「たらんり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

【隔週A】

原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンブ(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚骨・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料

171 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150g×2 458円(¥495円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作り置きのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこのつければ完成！もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味し〜い！

金子製麺 神奈川県足柄上郡

あしがら車屋 ラーメン

【C】週

◎20日

【フルガ】(麦)【関】(麦)

各120g×2

共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)・卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】

168 醤油 405円(¥437円)

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】

169 塩 441円(¥476円)

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】

170 味噌 441円(¥476円)

もちもち、プリッととした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

【隔週A】

原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

176 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(¥253円)

原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

177 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(¥193円)

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

178 地粉春巻きの皮 10枚 334円(¥361円)

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

179 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

180 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

181 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

182 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

183 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

184 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

185 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

186 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

187 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

188 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

189 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

190 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

191 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

192 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

193 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

194 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

195 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

196 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

197 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

198 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

199 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

200 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

201 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

202 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

203 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

204 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

205 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

206 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

207 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

208 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

209 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

210 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

211 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

212 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

213 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

214 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

215 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

216 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

217 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

218 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

219 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

220 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

221 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

222 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

223 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

224 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

225 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

226 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

227 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

228 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

229 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

230 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

231 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

232 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

233 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

234 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

235 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

236 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

237 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

238 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

239 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

240 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

241 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

242 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

243 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

244 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

245 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

246 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

247 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

248 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

249 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

250 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

251 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

252 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

253 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

254 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

255 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

256 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

257 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

258 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

259 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

260 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

261 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

262 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

263 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

264 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

265 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

266 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

267 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

268 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

269 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

270 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

271 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

272 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

273 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

274 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

275 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

276 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

277 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

278 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

279 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

280 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

281 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

282 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

283 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

284 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

285 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

286 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

287 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

288 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

289 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

290 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

291 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

292 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

293 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

294 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

295 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

296 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

297 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

298 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

299 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

300 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

301 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

302 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

303 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

304 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

305 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

306 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

307 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

308 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

309 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

310 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

311 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

312 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

313 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

314 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

315 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

316 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

317 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

318 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

319 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

320 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

321 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

322 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

323 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

324 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

325 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

326 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

327 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

328 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

329 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

330 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

331 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

332 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

333 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

334 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

335 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

336 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

337 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

338 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

339 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

340 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

341 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

342 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286円)

343 もちぶり餃子の皮 20枚 265円(¥286

走る豚



熊本県菊池市

その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず(抗生物質・ホルモン剤不使用)。※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

走る豚応援

natural natural

限定 ポイント

5倍

【日向ぼっこ】

厳しい寒さの時期を越え、暖かい季節がやってまいりました。今年は梅の花も桜の花もいつもより遅めだったように思います。

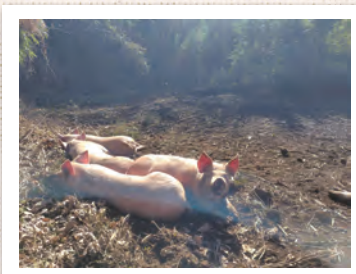
ポカポカ陽気に誘われて…

日向ぼっこしていると…

眠くなって…

眠…

n…



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 産 スポット

260 走る豚/ロースとんかつ用

200g 1,083円(¥1,170円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 産 スポット

265 走る豚/ももスライス

200g 857円(¥926円)



熊本・やまあい村 産 スポット

266 走る豚/ももしゃぶ用

200g 857円(¥926円)

ビタミンB1たっぷり!

やまあい村の

走る豚応援

SALE!

買って応援! 食べて応援! ご協力をお願いします。



赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 産 スポット

254 走る豚/ミンチバラ凍結

300g 978円(¥1,056円) 948円(¥1,024円)

柔らかさはもちろん、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 産 スポット

261 走る豚/ローススライス

200g 998円(¥1,078円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 産 スポット

267 走る豚/バラブロック

300g 1,285円(¥1,388円)



熊本・やまあい村 産 スポット

251 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円(¥926円) 779円(¥841円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 産 スポット

255 熊本・やまあい村 産 スポット

3P/走る豚/ももスライス

200g×3 2,570円(¥2,776円) 2,280円(¥2,462円)

キメが細かく柔らかい肉質で、噛みしめるたびに旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 産 スポット

262 走る豚/ロースしゃぶ用

200g 998円(¥1,078円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 産 スポット

268 走る豚/バラスライス

200g 982円(¥1,061円)



熊本・やまあい村 産 スポット

252 走る豚/バラ焼肉用

200g 948円(¥1,024円) 900円(¥972円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 産 スポット

走る豚/肩ローススライス

256 1P 200g 1,128円(¥1,218円) 1,116円(¥1,205円)

比較的低脂肪で赤身が多い部位。さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 産 スポット

263 走る豚/肩ロースブロック

400g 2,180円(¥2,354円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 産 スポット

269 走る豚/小間スライス

200g 920円(¥994円)



熊本・やまあい村 産 スポット

253 走る豚/軟骨

200g 760円(¥821円) 722円(¥780円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 産 スポット

走る豚/バラしゃぶ用

258 1P 200g 982円(¥1,061円) 972円(¥1,050円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 産 スポット

264 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g 1,128円(¥1,218円)

高たんぱくで低カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



バラ凍結 熊本・やまあい村 産 スポット

270 走る豚/赤身ミンチ

300g 992円(¥1,071円)

国産牛肉(マザービーフ)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

菊池農場 熊本県菊池市

マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

マザービーフ応援

natural natural

限定 ポイント

5倍

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 産 毎週

275 マザービーフ/特選すき焼き用

200g 1,765円(¥1,906円)



熊本・菊池農場

マザービーフ

SALE!

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 産 毎週

276 マザービーフ/赤身スライス

200g 1,369円(¥1,479円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場 産 毎週

272 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g 800円(¥864円) 690円(¥745円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 産 毎週

277 マザービーフ/万能小間

200g 968円(¥1,045円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 産 毎週

273 マザービーフ/特選スライス

200g 1,618円(¥1,747円) 1,571円(¥1,697円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 産 毎週

278 マザービーフ/ミンチバラ凍結

200g 917円(¥990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 産 毎週

274 マザービーフ/合挽きミンチ

200g 833円(¥900円) 806円(¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 産 スポット

279 マザービーフ/粗びきミンチ

200g 917円(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色・良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料:牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)



ウスターソース2:ケチャップ1
で合わせたソースもおすすです!

あか牛のメンチカツ

【材料】 2人分

□牛ひき肉……………200g
★ナツメグ……………少々
★ブラックペパー / 適量
□玉ねぎ……………小1個
□バター……………5g

☆パン粉……………大さじ2
☆豆乳 or 牛乳 / 大さじ2
□薄力粉……………適量
□卵液卵……………1個分
□パン粉……………適量
□菜種油……………適量

- ①玉ねぎはみじん切りにし、バターを入れて火にかけたフライパンで炒める。あめ色になったらいったん取り出して粗熱をとる。
- ②☆をあわせておく。
- ③肉に★を合わせて粘りが出るまでこねてから、①と②を加えてさらにこねる。
- ④③を4等分して両の掌で空気を抜くようにキャッチボールをしながら平たく丸め中心に指をさしておく。
- ⑤薄力粉→卵液→パン粉の順番につける。
- ⑥170℃に熱した油で⑤を揚げる。きつね色になったら取り出し油を切って完成!

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

470 1年半

一番しぼり

国産なたねサラダ油

450g

1,157円→
(¥1,250円)

990円(¥1,069円)

徳島・光食品 毎週

原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

491 2年

有機ウスターソース

250ml

438円→
(¥473円)

420円(¥454円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町

鶏種:ロードアイランドレッド系
飼育期間:平均83日以上
飼料:マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)+前期のみ:魚粉

※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガポートリー 滋賀県甲賀市

肉厚でふわっとやわらかく
上品な味わい。ダイエット
にもおすすめ!



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

赤地鶏/ささみ

300 1P 毎週

200g

643円→
(¥694円)

585円(¥632円)

301 2P

200g×2

1,286円→
(¥1,389円)

1,140円(¥1,231円)

産直 eco プライス

スポット

和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

306 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円(¥1,016円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。旨味をより引き出すためスライスしました。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

281 健康あか牛/肩ローススライス

200g

1,800円→
(¥1,944円)

1,573円(¥1,699円)

ザブトン、ランイチ、トモ三角、三角バラ等、焼肉に最適な部位の贅沢なアソートセットです。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

287 健康あか牛/焼肉セット

200g

1,800円(¥1,944円)

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

291 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円(¥1,706円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

282 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円→
(¥1,782円)

1,601円(¥1,729円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



熊本・菊池農場 隔週 毎週

288 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円(¥3,405円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

292 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円(¥1,944円)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 隔週 毎週

283 健康あか牛/赤身ミンチ

200g

1,200円→
(¥1,296円)

1,159円(¥1,252円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり! 肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

285 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円(¥2,354円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに!



熊本・菊池農場 隔週 毎週

289 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円(¥3,121円)

色々使えて便利! 普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

293 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円(¥1,512円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

284 健康あか牛/サーロインステーキ

250g

3,298円(¥3,562円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

286 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g

2,200円(¥2,376円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

290 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円(¥1,080円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 隔週 毎週

294 健康あか牛/ミンチ

200g

1,038円(¥1,121円)

ブリッとジューシーなもも肉は唐揚げ・煮物・バーベキューなど、どんな料理にも大活躍!



和歌山・小坂農園 隔週 180日

296 赤地鶏/もも肉

300g

939円(¥1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 隔週 180日

297 赤地鶏/むね肉

300g

730円(¥788円)

モモ肉とムネ肉をバラ凍結した使いやすい一口サイズカットです。いろいろな料理にお使いいただけます。



和歌山・小坂農園 隔週 180日

298 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円(¥739円)

塩焼・ソテーが旨い! モモ肉とムネ肉のおトクなセットです。色々な料理にどうぞ。



和歌山・小坂農園 隔週 180日

299 赤地鶏/正肉

300g

859円→
(¥928円)

810円(¥875円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

302 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g

709円(¥766円)

骨付部位。脂がのって旨みがあり、ゼラチン質も豊富です。唐揚げや煮込み料理に。



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

303 赤地鶏/手羽元

300g

585円(¥632円)

赤地鶏の手羽元を調理しやすいように骨を抜き小肉に切り分けました。唐揚げにしても、そのまま焼いても手羽元の旨味がお楽しみいただけます。



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

304 赤地鶏/手羽元せせり

200g

702円(¥758円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 隔週 180日

305 赤地鶏/キモ

200g

492円(¥531円)

むね肉を使いやすい大きさにスライスしました。一口カツや鶏天、炒め物などにご使用ください。バラ凍結なので、少しずつ必要分だけご使用いただけます。



バラ凍結 和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

308 赤地鶏/ムネ肉スライス・鶏天用

20切
(約400g)

953円(¥1,029円)

バラ凍結 和歌山・小坂農園 隔週 180日

306 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円(¥1,016円)

和歌山・小坂農園 隔週 180日

307 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円→
(¥644円)

550円(¥594円)



国産鶏肉【天草大王】



天草大王 熊本県

鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油【大豆油、コーングルテンミート、やし油、(なたね油)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工：大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。脂めは噛むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小め。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込むことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王 隔週

311 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)



熊本・天草大王 隔週

312 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本 **441円**(¥476円)

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 隔週

310 天草大王/モモ肉
150g **775円**(¥837円)

ムネ肉の中でも上質で柔らかい部位。低脂肪・高タンパクなので、ダイエットや胃腸が弱っているときに。



熊本・天草大王 隔週

313 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841円)

まるごとセット内訳
モモ肉 200g
ムネ肉 200g
骨ごとミンチ 300g

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王 隔週

314 天草大王/まるごとセット
700g **1,730円**(¥1,868円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王 隔週

315 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(¥706円)



モモ身とムネ身をバランスよくスライスしました。細切れなどにも加工しやすい、時短料理に活躍してくれます。

熊本・天草大王 隔週



熊本・天草大王 隔週

316 天草大王/スライス
150g **654円**(¥706円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 隔週

318 天草大王/むねミンチ
150g **620円**(¥670円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 隔週

317 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用していません。自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ
SALE!

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 隔週

323 ウインナー
110g **675円**(¥729円)

冷めても食べ応えのあるジューシーなウインナーになるよう、豚脂をブレンドしました。



熊本・共同ミートセンター 隔週

324 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)

お好みのサイズに切ってお楽しみください。



熊本・共同ミートセンター スポット

325 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料がコラボしたベーコン、癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター スポット

326 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 隔週

327 ベーコン切落とし
100g **711円**(¥768円)

塩と砂糖で熟成した後スモークで仕上げました。肉本来の旨みをお楽しみいただける逸品です。



熊本・共同ミートセンター 隔週

322 ロースハムスライス
100g **829円**(¥895円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限：180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。

福岡・那珂川キッチン 隔週

走る豚肉まん
329 1P 毎週
125g×2 **738円**(¥797円)



330 2P スポット
125g×2×2 **1,405円**(¥1,517円)

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング！ハズレなしの美味さです！

福岡・那珂川キッチン 隔週

331 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **850円**(¥918円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。

福岡・那珂川キッチン 隔週

332 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューアル。特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のぱさついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に上げています。

福岡・那珂川キッチン 隔週

国産鶏のキッチンから揚げ
333 1P
200g **735円**(¥794円)
334 2P
200g×2 **1,395円**(¥1,507円)



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に上げています。

福岡・那珂川キッチン 隔週

335 チキンレンコンボール
200g **853円**(¥921円)

国産のモツを使った、那珂川キッチンのもつ鍋です。お好みの野菜や豆腐と一緒に鍋で煮るだけで、本格的なもつ鍋が楽しめます。

福岡・那珂川キッチン スポット

338 博多もつ鍋(麺なし)
2人前615g(¥200/スプ 400/薬味15) **2,560円**(¥2,765円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使っています。手作り感いっぱいハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン スポット

ハッシュドポテト
336 1P
30g×8 **645円**(¥697円)
337 2P
30g×8×2 **1,220円**(¥1,318円)



福岡・那珂川キッチン スポット

手作りいなりずし
339 1P
60g×3 **398円**(¥430円)

340 2P
60g×3×2 **755円**(¥815円)



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

解凍して
すぐに食べられます。

きんちゃくもち
341 1P
35g×3 **516円**(¥557円)

342 2P
35g×3×2 **980円**(¥1,058円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

パンプキンコロケミニ

348 1P 30g×5

349 2P 30g×5×2

470円(¥508円)

940円→(¥1,015円)

885円(¥956円)

国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこ入りホワイトソースがかかったドリア、シュレッドチーズをたっぷりのせました。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: 牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

345 きのごdoria

180g×2 1,010円(¥1,091円)



翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料: 有機ブルーベリー

359 オーガニックブルーベリー

150g 594円(¥642円)

金沢の海産惣菜

金沢錦 石川県金沢市

金沢錦は創業以来変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りにしています。

翌々週配達

柔らかい身のにしんと竹の子のサクッとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 身欠きにしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

368 にしん竹の子煮

100g 545円→(¥589円)

ちりめんシラスとかつお節、さば節を調味料で炊き上げました。おにぎりの具に、あたたかいご飯のおともに！



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: ちりめんしらす(宮崎)、かつお節、砂糖、丸大豆しょうゆ、サバ節、麦芽水あめ、本みりん、純米酒

372 おにぎりの心/ちりめんおかか

50g 509円→(¥550円)

480円(¥518円)

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。

福岡・那珂川キッチン 凍

原材料: きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

和のおかずセットB

346 1P 毎週

3種×2 562円(¥607円)

347 2P スポット

3種×2×2 1,124円→(¥1,214円)

1,060円(¥1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

352 1P

150g 786円(¥849円)

353 2P

150g×2 1,572円→(¥1,698円)

1,480円(¥1,598円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



翌々週配達 大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料: 有機かぼちゃ(北海道)

355 オーガニックかぼちゃ/北海道産

400g 605円(¥653円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気に急速冷凍しました。



翌々週配達 24ヶ月

オランダ・ムソー 凍 スポット

原材料: 有機いんげん(オランダ等)

356 オーガニックいんげん

250g 386円(¥417円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマゴネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトベーパー

じゃがバター醤油コロケミニ

350 1P

30g×5 545円(¥589円)



351 2P

30g×5×2 1,090円→(¥1,177円)

1,035円(¥1,118円)

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースにはシリカファームの低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトベーパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

鮭とほうれん草のグラタン

343 1P

180g 538円(¥581円)



344 2P

180g×2 1,076円→(¥1,162円)

1,015円(¥1,096円)

国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこ入りホワイトソースがかかったドリア、シュレッドチーズをたっぷりのせました。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: 牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

345 きのごdoria

180g×2 1,010円(¥1,091円)



翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料: 有機ブルーベリー

359 オーガニックブルーベリー

150g 594円(¥642円)

金沢の海産惣菜

金沢錦 石川県金沢市

金沢錦は創業以来変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りにしています。

翌々週配達

柔らかい身のにしんと竹の子のサクッとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 身欠きにしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

368 にしん竹の子煮

100g 545円→(¥589円)

ちりめんシラスとかつお節、さば節を調味料で炊き上げました。おにぎりの具に、あたたかいご飯のおともに！



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: ちりめんしらす(宮崎)、かつお節、砂糖、丸大豆しょうゆ、サバ節、麦芽水あめ、本みりん、純米酒

372 おにぎりの心/ちりめんおかか

50g 509円→(¥550円)

480円(¥518円)

金沢錦 能登応援 SALE!

地元産いわしを一つひとつ手作業で頭を取り、かつお節たっぷりで炊きました。どなたにも食べやすい仕上がりです。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、かつおのふし、さばのふし、本みりん、純米酢、純米酒

365 いわしふぶき煮

100g 564円→(¥609円)

535円(¥578円)

赤メバルを生姜を効かせて厳選した調味料で炊き上げました。大皿にのせても存在感のある石川県産メバルを後味よい味付けに仕上げた一品です。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: めばる(石川)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、生姜、純米酒

366 めばる煮付け

1尾/約190g 864円→(¥933円)

815円(¥880円)

能登で獲れたサバを1枚1枚素焼きし、地元加賀味噌を独自の味付けでオリジナルな一品に仕上げました。脂分控えめ。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 真さば(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子

367 能登産焼さば味噌煮

140g 600円→(¥648円)

550円(¥594円)

柔らかい身のにしんと竹の子のサクッとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 身欠きにしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

368 にしん竹の子煮

100g 545円→(¥589円)

ちりめんシラスとかつお節、さば節を調味料で炊き上げました。おにぎりの具に、あたたかいご飯のおともに！



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: ちりめんしらす(宮崎)、かつお節、砂糖、丸大豆しょうゆ、サバ節、麦芽水あめ、本みりん、純米酒

372 おにぎりの心/ちりめんおかか

50g 509円→(¥550円)

480円(¥518円)

旬の竹の子とワカメをあわせて炊き上げ、あっさりとした仕上げ。春の味覚をお楽しみください。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: たけのこ(国産)、わかめ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

369 若竹煮

100g 582円→(¥629円)

560円(¥605円)

能登で獲れた真だこを柔らかくじっくりと炊き込みました。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 真だこ(石川)、丸大豆しょうゆ、砂糖、純米酢、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

370 能登だこやわらか煮

90g 1,302円→(¥1,406円)

1,150円(¥1,242円)

能登で育った原木椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。



翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット

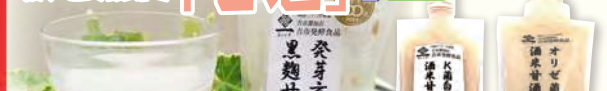
原材料: 昆布(北海道)、しいたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢

371 能登原木しいたけの昆布煮

80g 564円→(¥609円)

515円(¥556円)

飲む点滴「甘酒」



翌々週配達 石川・吉市醤油店 凍 スポット

甘酒は食物繊維やオリゴ糖が豊富で、腸内環境の改善に効果を発揮します。甘酒は手軽な栄養ドリンクとしても、砂糖の代わりに料理やスイーツの味付けなど、幅広く活用いただけます。

通常の甘酒はうるち米を使用していますが、酒米を使用した甘酒です。米糍は焼酎の白麹菌を使用しているため、クエン酸が生成され、疲労回復にもぴったりです。原材料: 米麹(石川)、酒米

376 K菌白麹酒米甘酒

180g 673円→(¥727円)

625円(¥675円)

焼酎を造る黒麹という種菌で仕込みました。発芽玄米で麹を作っているため、発芽玄米由来のGABAが豊富です。玄米を食べるように飲み、口触りが楽しい甘酒になりました。原材料: 発芽玄米(石川県)、米、麹菌

377 発芽玄米黒麹甘酒

180g 775円→(¥837円)

680円(¥734円)

日本酒を造る種菌を使用しました。雑味の少ないスッキリとした味わいになりました。原材料: 米(石川県)、麹菌

378 オリゼ菌酒米甘酒

180g 595円→(¥643円)

555円(¥599円)

乾物・缶詰・粉製品



日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

静岡・かもめ屋 ㊤ 3年

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

ツナフレーク油漬

395 1P 毎週
80g×3 **873円**(~~943円~~)

396 2P スポット
80g×3×2 **1,600円**(~~1,728円~~)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

静岡・かもめ屋 ㊤ 3年

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

397 1P 毎週
80g×3 **818円**(~~883円~~)

398 2P スポット
80g×3×2 **1,500円**(~~1,620円~~)

渦潮で知られる鳴門海峡ではぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。

東京・

オーサワジャパン

毎週

原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産)

㊤ 1年

392 鳴門産カットわかめ

40g **962円**(~~1,039円~~)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。

福岡・弥永商店

スポット

原材料: 片口いわし(長崎県)、食塩(海水)

㊤ 6ヶ月

402 長崎県産乾燥ちりめん

50g **519円**(~~561円~~)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。

東京・

オーサワジャパン

㊤ 週

原材料: とうもろこし(北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大豆、有機もちきび、ひえ、有機バセリ、ホワイトペッパー

408 八穀ポタージュ

15g×5 **835円**(~~902円~~)

国内産の有機認証小麦粉を使用し、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩

㊤ 6ヶ月

412 有機パン粉

100g **272円**(~~294円~~)

極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。

静岡・新丸正 毎週

原材料: 經荒節(国産) ㊤ 1年

386 鯉平削り

40g **330円**(~~356円~~)

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。

静岡・新丸正 毎週

原材料: 經枯本節(国産) ㊤ 1年

388 駿河ふぶき

4g×5 **328円**(~~354円~~)

価格改定
北海道・道南伝統食品協同組合 ㊤ 週
原材料: 真昆布(北海道函館) ㊤ 1年

390 根昆布入昆布粉末

50g **543円**(~~586円~~)

太い莖の部分を使用し、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。

三重・

オーサワジャパン

隔週AC

原材料: ひじき(伊勢志摩産)

㊤ 1年

393 伊勢志摩産芽ひじき

30g **523円**(~~565円~~)

料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週

原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎ、(有機)たまねぎ、食塩、有機米酢、有機濃縮りんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ

403 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 **521円**(~~563円~~)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道)

㊤ 1年

409 契約栽培片栗粉

200g **268円**(~~289円~~)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。

価格改定

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩

㊤ 6ヶ月

413 パン粉

200g **335円**(~~362円~~)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週

原材料: 鰹荒節(国産) ㊤ 1年

386 鯉平削り

40g **330円**(~~356円~~)

炊干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。

愛知・節屋商店 毎週

原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 ㊤ 180日

389 NN かつおだしパック

10g×10 **591円**(~~638円~~)

九州産原木栽培・豊かな香りや旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 椎茸(大分・宮崎、熊本・鹿児島県) ㊤ 1年

391 未選別/九州産乾しいたけ

90g **1,578円**(~~1,704円~~)

国内産のあさり洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりと身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。

神奈川・三徳 毎週

原材料: あさり(国産) ㊤ 2年

399 レトルトあさり

120g **468円**(~~505円~~)

動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。スープ以外にも洋風煮込みや鍋料理のベースにもお使いいただけます。

大阪・ムソー 隔週AC

原材料: 塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック ㊤ 2年

野菜のおかけ

404 5g×8 **433円**(~~468円~~)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

長野・北原産業 スポット

原材料: 海藻(オゴロ(チリ)、天草(モロッコ)) ㊤ 2年

411 粉末寒天

4g×5 **334円**(~~361円~~)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。

アメリカ・ラムフォード 毎週

原材料: 第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) ㊤ 2年

415 ベーキングパウダー

113g **398円**(~~430円~~)

価格改定
岐阜・桜井食品

原材料: 小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩(膨張剤)(重曹)

㊤ 1年

414 天ぷら粉

400g **395円**(~~427円~~)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。

毎週

原材料: 乾のり(有明海) ㊤ 180日

380 柳川・血垣開漁協産乾のり

全型10枚 **1,618円**(~~1,747円~~)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週

原材料: 乾のり(有明海) ㊤ 180日

382 おにぎり用焼海苔

10枚×3 **1,564円**(~~1,689円~~)

有明海産秋芽一番摘み、栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

毎週

原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし

㊤ 180日

384 味附おかず海苔

8切20枚×3 **764円**(~~825円~~)

日本海近海の新鮮な小魚を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。

山口・フジミツ

隔週

原材料: 魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう

㊤ 90日

401 お魚ソーセージ

45g×3 **398円**(~~430円~~)

食塩・化学調味料・動物性素材不使用、5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだしの素です。

大阪・ムソー

スポット

原材料: でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 ㊤ 1年

406 野菜でうまみ(食塩無添加)

3.5g×6 **371円**(~~401円~~)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎの3種の具材が入っています。

東京・

オーサワ

隔週AC

原材料: 味噌(有機米味噌(国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒糟)、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ(豆腐用凝固剤)) ㊤ 6ヶ月

407 有機みそ汁

52.5g/3食分 **262円**(~~283円~~)

グルテンフリー肉まん

材料(3個分)

<皮>

□オーサワの玄米粉パンケーキミックス/110g

□水/100ml

<たね>

・ごま油……………小さじ1/2

・ひき肉……………50g

・生薑……………1 かけ(みじん切り)

・玉ねぎ……………30g(みじん切り)

・だし殻椎茸25g/(みじん切りにして醤油少々まぶす)

・キャベツ30g(5mm 肉くらいに切る)

・塩……………少々

・中華だし……………小さじ1

・ごま油……………少々

・地粉……………大さじ3

※クッキングシート5cm×5cmを3枚

1. フライパンにごま油を熱し、生薑を炒めて香りがたったら、ひき肉、玉ねぎ、だし殻椎茸、キャベツを炒め、塩をふる。

2.1のあら熱が取れたら、中華だし、ごま油をよく混ぜ、地粉で固さを調節し、3等分にまるめる。

3. パンケーキミックスと水をよく混ぜ、3等分にして丸く伸ばし、たねを包み、クッキングシートの上にのせる。

4. 湯気のたった蒸し器で約15分蒸す。

埼玉・みたけ 隔週AC

原材料: 玄米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用) ㊤ 1年

416 玄米粉パンケーキミックス

200g **320円**(~~346円~~)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もちもちとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

埼玉・みたけ

隔週AC

原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)

1年

アレルギー

豆

417

グルテンフリーパンケーキミックス

200g

334円

¥361円

スープやパスタや鍋!どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。

JAS

イタリア・ピオイタリア

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

24ヶ月

オーガニックチョップドトマト

422 1P 毎週

400g

460円

¥497円

423 2P スポット

400g×2

920円→

¥994円

815円

¥880円

natural natural

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ)

240日

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと思が自慢です。

NN いりごま・白

428 1P 毎週

70g

300円

¥324円

429 5P スポット

70g×5

1,500円→

¥1,620円

1,330円

¥1,436円

消泡剤・膨軟剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞製法」で大豆の風味がきいています。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)

6ヶ月

アレルギー

豆

高野豆腐

434 1P

6枚・50g

481円

¥519円

435 3P

50g×3

1,443円→

¥1,558円

1,380円

¥1,490円

乾麺

麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。

JAS

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:デュラム小麦

24ヶ月

アレルギー

麦

441 オーガニックスパゲッティ

500g

549円

¥593円

無かんすいで作られた麺を熱風乾燥させています。スープは蛋白加水分解物・合成食品添加物不使用の甘みをおさえたさっぱり味です。

夏季限定

今季初

原材料:めん【小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩】、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒酢、ごま油、食用植物油、ブラックペッパー、おろしにんにく、添付ふりかけ【紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼きのり】

457 しょうゆ味/冷しらーめん

123g

195円→

¥211円

185円

¥200円

原材料:めん(小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩)、添付調味料【砂糖、調味酢(ゆず果汁、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒酢、ごま油、食用植物油、ブラックペッパー、おろしにんにく、添付ふりかけ(ゆず皮粉末、いりごま)

458 ゆず塩味/冷しらーめん

142g

230円→

¥248円

220円

¥238円

岐阜・桜井食品

スポット

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

愛知・かるな

スポット

脂質を抑えてタンパク質をとろう!

国産大豆の大豆ミートと厳選素材から搾った菜種油、こだわりの調味料を使用して、プラントベースのコンビーフ缶、ツナ缶を作りました。もちろん牛肉は一切使用しておりません。

原材料:大豆加工品(大豆(国産)、遺伝子組換えでない)、食用なたね油、発酵調味料、和風だし、香辛料、洋風だしの素、食塩、粉末寒天、砂糖

1080日

アレルギー

麦

豆

418 大豆ミートのコンビーフ

各160g

729円→

¥787円

700円

¥756円

419 大豆ミートのツナ

各160g

729円→

¥787円

700円

¥756円

JAS

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ

24ヶ月

424 ナポリタントマトソース

350g

808円→

¥873円

770円

¥832円

JAS

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機大豆根(長崎)

6ヶ月

430 有機切干大豆根・長崎産

100g

439円

¥474円

北海道産あやひめを圧力鍋でじっくり炊き上げた、やわらかい食感が特徴の玄米ごはんです。

大阪・ムソー

スポット

原材料:玄米(北海道産)

365日

436 助っ人飯米玄米ごはん

160g

230円

¥248円

北海道で栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。

JAS

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:デュラム小麦

24ヶ月

アレルギー

麦

441 オーガニックスパゲッティ

500g

549円

¥593円

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油

1年

アレルギー

麦

446 長崎手延べうどん

200g

483円

¥522円

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったフォーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター

スポット

原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日

450 オルターフォー

50g×4

642円

¥693円

JAS

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ

24ヶ月

425 バジルトマトソース

350g

808円→

¥873円

770円

¥832円

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法「加圧押し出し製法」で作り上げています。

大阪・ムソー

スポット

原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしょでん粉

2年

431 国内産はるさめ

100g

416円

¥449円

北海道産なんつぽしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー

スポット

原材料:うるち米(北海道産)

365日

437 助っ人飯米白米ごはん

160g

240円

¥259円

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443 有機グルテンフリースパゲッティ

250g

742円

¥801円

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用!

大阪・ムソー

スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年

アレルギー

麦

豆

国内産 二八そば

447 1P

200g

489円

¥528円

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するとパリッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター

スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

451 オルターライスペーパー

45枚

605円

¥653円

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

価格改定

兵庫・だいずデイズ

隔週AC

原材料:大豆、食塩、米酢

3ヶ月

アレルギー

豆

420 蒸し発芽大豆

100g

237円

¥256円

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ)

240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。

NN すりごま・白

426 1P 毎週

70g

300円

¥324円

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹

1年

アレルギー

麦

433 切り板麩

40g

292円

¥315円

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

1年

438 有機玄米もち

6個・300g

523円

¥565円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

444 有機グルテンフリーペンネ

250g

742円

¥801円

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くてクセのない味特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:玄米(タイ)

2年

449 玄米ビーフン

40g×3

502円

¥542円

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

価格改定

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚露パウダー、香辛料、チキンエキス、ボークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、小麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

452 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円

¥221円

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

価格改定

兵庫・だいずデイズ

隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢

3ヶ月

アレルギー

豆

421 蒸し発芽黒豆

70g

237円

¥256円

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹

1年

アレルギー

麦

433 切り板麩

40g

292円

¥315円

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

1年

439 有機よもぎ入り玄米もち

6個・300g

554円

¥598円

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(国産)食塩、食用植物油、

1年

アレルギー

麦

445 手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円→

¥536円

440円

¥475円

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くてクセのない味特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:玄米(タイ)

2年

449 玄米ビーフン

40g×3

502円

¥542円

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

価格改定

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚露パウダー、香辛料、チキンエキス、ボークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、小麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

452 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円

¥221円

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がぴったりのスープです。

価格改定

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚露パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ボークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、小麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

453 さくらのラーメンごま

100g

205円

¥221円

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

岐阜・桜井食品 **スポット 価格改定**

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **7月17日** 要 関

454 さくらのラーメン しお

99g **205円**(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品 **スポット 価格改定**

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、ほたてエキス、混合粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油、するめ粉

6ヶ月 **7月17日** 要 関

455 さくらのラーメン みそ

101g **205円**(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

岐阜・桜井食品 **スポット 価格改定**

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合粉末、ごま油、するめ粉

6ヶ月 **7月17日** 要 関

456 さくらのラーメン とんこつ

103g **215円**(¥232円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調整しています。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機コショウ、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、生薑、こしょう、唐辛子

6ヶ月 **7月17日** 要 関 **価格改定**

459 有機らーめん/醤油味

111g 284円⇒ **270円**(¥292円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調整しています。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コショウ、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生薑、こしょう、唐辛子

6ヶ月 **7月17日** 要 関 **価格改定**

460 有機らーめん/味噌味

118g 284円⇒ **270円**(¥292円)



調味料

毎日使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を、昔ながらの製法で、手間ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。化学調味料・保存料・合成着色料不使用。

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。

愛知・アルファフードスタッフ **毎週**

原材料:さとうきび(鹿児島) 〓 無期限

462 NN きびさとう

500g **495円**(¥535円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。

大阪・健友交易 **スポット**

原材料:有機さとうきび(ペルー) 〓 2年

463 有機黒糖

500g **842円**(¥909円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。

大阪・ムソー **毎週**

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 〓 無期限

464 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海 **毎週**

原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄) 〓 無期限

465 シママース

1kg **495円**(¥535円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂 **スポット**

原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済み) 〓 1年

477 毎日えごまオイル

3g×30 1,615円⇒ **1,500円**(¥1,620円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いでProject精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業 **毎週**

原材料:菜種(オーストラリア) 〓 540日

469 なのはな畑の菜種油

1250g 1,421円⇒ **1,360円**(¥1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。

福岡・平田産業 **毎週**

原材料:菜種(国産) 〓 1年半

470 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,157円⇒ **990円**(¥1,069円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。

福岡・平田産業 **純正ごま油・淡口圧搾しぼり**

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 〓 1年6ヶ月

471 165g **696円**(¥752円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。

福岡・平田産業 **純正ごま油・淡口圧搾しぼり**

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 〓 1年6ヶ月

472 450g **1,286円**(¥1,389円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとおくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

福岡・平田産業 **純正ごま油・濃口一番しぼり**

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 〓 1年6ヶ月

473 165g **696円**(¥752円)

474 450g **1,286円**(¥1,389円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかげずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 〓 2026年4月

手摘みオリーブオイル

475 1P **1,500円**(¥1,620円)

476 2P **2,800円**(¥3,024円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 **毎週**

原材料:米(福岡) 〓 2年

庄分純米酢

466 300ml **542円**(¥585円)

467 1L **975円**(¥1,053円)

スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。

埼玉・かたすみ **毎週**

原材料:有機レモン(スペイン) 〓 1年

468 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円**(¥565円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC** 〓 1年

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度

三河本みりん

478 700ml **1,400円**(¥1,540円)

479 1.8L **3,210円**(¥3,531円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC**

原材料:有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 〓 1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

480 有機三州味醂

500ml **1,413円**(¥1,554円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC**

原材料:有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 〓 1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

480 有機三州味醂

500ml **1,413円**(¥1,554円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。

埼玉・味の醸造 **毎週**

原材料:米、米麹、食塩 〓 1年

481 味の母

720ml **968円**(¥1,045円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。

島根・青砥酒造 **毎週**

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 〓 1年半

482 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切せず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。

福島・大木代吉本店 **毎週**

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 〓 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

483 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**(¥1,515円)

枕崎産一本釣鮭、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」を合わせ、風味豊かに仕上げました。

愛知・日東醸造 **隔週AC**

原材料:小麦(愛知)、麹類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 〓 1年半

486 三河白だし

400ml **1,342円**(¥1,449円)

万能八方だしで 鶏

〇材料(2人分)〇

- 鶏もも肉 1/2枚(160g)
- ごぼう 1/3本(50g)
- 小ねぎ 2本
- 冷凍うどん 2玉
- ごま油 小さじ2
- 八方だし 120ml
- 水 480ml

①鶏もも肉は2~3cm角に切る。ごぼうは皮をむき、斜め薄切りに切ってから細切りにする。小ねぎは小口切りにする。

②フライパンに鶏もも肉とごま油を入れて中火で熱し、両面をこんがり焼く。

③④にごぼうと八方だしと水を加える。

⑤冷凍うどんを凍ったまま加え、ほぐしながら3分ほど煮て、小ねぎを散らして完成。

香川・正金醤油 **隔週AC**

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

八方だし 〓 18ヶ月 **7月17日** 要 関

484 360ml **614円**(¥663円)

485 1000ml **1,315円**(¥1,420円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。

愛知・節辰商店 **毎週**

原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 〓 365日 **7月17日** 要 関

487 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の田舎油、国産りんご酢で作りました。

愛知・あいのう流通センター **毎週**

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 〓 180日 **7月17日** 要 関

488 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(¥580円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。

大阪・ムソー **毎週**

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(りんご果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 〓 6ヶ月 **7月17日** 要 関

489 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。

徳島・光食品 **毎週**

原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 〓 1年半

490 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

徳島・光食品 毎週

原材料：有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年

491 有機ウスターソース

250ml

438円→
(¥473円)

420円(¥454円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。

徳島・光食品 隔週

原材料：有機野菜・果実(有機にんにく、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コンスター、香辛料、有機醤油、こんぶ

1年半

492 有機中濃ソース

250ml

438円(¥473円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。

徳島・光食品 毎週

原材料：カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぶん、魚醤、レモン

1年半

493 オイスターソース

115g

469円(¥507円)

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬって好みの具材をのせて焼くだけピザーストができます。

徳島・光食品 隔週

原材料：有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料

1年半

494 有機ピザソース

225g

458円(¥495円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った「有機牛」を使用しています。

徳島・光食品 毎週

原材料：野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機オリーブオイル、香辛料

2年

495 有機ミートソース

140g

325円(¥351円)

ごまを丹念に練り上げた口当たりまろやかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。

埼玉・みたけ食品工業 隔週

原材料：むき白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア)

1年

496 旨みねりごま/白

120g

421円(¥455円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢

497 300ml

786円→
(¥849円)

715円(¥772円)

498 たっぷり徳用900ml

1,442円(¥1,557円)

福岡・庄分酢 毎週

原材料：純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

2年

499 万能くろ酢たれ

300ml

636円→
(¥687円)

585円(¥632円)

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。

福岡・庄分酢 隔週

原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉

12ヶ月

499 万能くろ酢たれ

300ml

636円→
(¥687円)

585円(¥632円)

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米発酵調味料、昆布、乾しいたけ

1年半

500 有機ぼん酢しょうゆ

250ml

448円(¥484円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんにく使用。本格熟成された調味料を使用しています。保存料、着色料、化学調味料は使用していません。

徳島・光食品 スポット

原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、こま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんにく

1年6ヶ月

501 ヒカリ 焼肉のたれ

350g

657円(¥710円)

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ。餃子やラーメン、料理のかくし味などに。

京都・オーサワジャパン スポット

原材料：胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮

1年

502 オーサワ胡麻ら一油

30g

460円(¥497円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。

大阪・ムソー 毎週

原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月

503 旨味本家からしチューブ

40g

388円(¥419円)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

9ヶ月

504 生おろしわさびチューブ

40g

426円(¥460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りとみずみずしさで自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

9ヶ月

505 生おろし生姜チューブ

40g

406円(¥438円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさで芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

9ヶ月

506 おろしにんにくチューブ

40g

447円(¥483円)

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料：唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実

1年

507 向井の香辛料/七味

15g

594円(¥642円)

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。納豆、玄米ご飯、お好み焼き、お餅などの料理の仕上げ用に。

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料：すじ青のり(国産)

1年

508 向井の香辛料/すじ青のり

4g

364円(¥393円)

宮崎を代表する郷土料理「冷や汁」が手軽につくれる！水で溶いて豆腐やきゅうりを足すだけの簡単料理。うどんやそめんのかけ汁としても。(2〜3人前)

宮崎・道本食品 スポット

原材料：米みそ、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、ピーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン

6ヶ月

509 冷や汁の素

100g

310円→
(¥335円)

300円(¥324円)

春夏限定

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぶん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機米酢、有機みかん、有機オスターエキス、食塩

1年半

510 有機麻婆の素

100g(2〜3人前)

273円→
(¥295円)

260円(¥281円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができます。

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コンスター、有機米発酵調味料、食塩、有機びんどう果汁、有機しょうが、オスターエキス

1年半

511 有機青椒肉絲の素

100g(2〜3人前)

273円(¥295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品 スポット

原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コンスター、有機米発酵調味料、食塩、オスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半

512 有機回鍋肉の素

100g(2〜3人前)

273円(¥295円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コンスター、有機米発酵調味料、有機びんどう果汁、食塩

1年半

513 有機肉豆腐の素

100g(2〜3人前)

273円(¥295円)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー スポット

原材料：野菜(国産：ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩

2年

514 地鶏めしの素

2合用

532円(¥575円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用 ※刻み海苔が別添で付属しています。

大阪・ムソー スポット

原材料：【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔

1年

515 五目ちらし寿司の素

2合用

554円(¥598円)

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりのきのこご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなめしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アガベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末

2年

516 きのこごはんの素

2合用

418円(¥451円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アガベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末

2年

517 五目ごはんの素

2合用

418円→
(¥451円)

400円(¥432円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかり甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にオススメです。

東京・アルマテラ スポット

原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

3年

519 有機アガベシロップGOLD

各330g

628円(¥678円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上げています。

東京・アルマテラ スポット

原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

3年

519 有機アガベシロップRAW DARK

各330g

628円(¥678円)

キラウェア火山の台地に最初に根付いたといわれる真紅の花「オヒアレファ」から生産されるはちみつ。広がる香りと濃厚な味わいが特徴です。※冬季は結晶する恐れがございます。

福岡・福井養蜂場 隔週

原材料：オヒアレファはちみつ(アメリカ)

2年

518 ハワイ産オーガニックオヒアレファ蜂蜜

180g

780円(¥842円)

ベクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場 スポット

原材料：有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁

1年

30014 有機みかんジャム

140ml

686円→
(¥741円)

610円(¥659円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ブークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年

30021 大人ふたりのカレールウ

120g

527円(¥569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。

東京・食品企画 スポット

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味増、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ブークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー

1年

30038 キッズ本格カレールウ

120g

467円(¥504円)

愛知・愛農流通センター 原材料：玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペに花油)、有機カレールウ、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

やさしいカレールウ 畑まるごとうけとめす! あっさり中辛

30045 1P 毎週

100g

758円→
(¥819円)

680円(¥734円)

愛知・愛農流通センター 原材料：玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペに花油)、有機カレールウ、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

やさしいカレールウ 畑まるごとうけとめす! あっさり中辛

30052 2P 毎週

100g×2

1,516円→
(¥1,637円)

1,300円(¥1,404円)

愛知・愛農流通センター 原材料：玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレールウ、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます! まろやか甘口

30069 1P 毎週

100g

758円→
(¥819円)

720円(¥778円)

愛知・愛農流通センター 原材料：玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレールウ、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます! まろやか甘口

30076 2P 毎週

100g×2

1,516円→
(¥1,637円)

1,390円(¥1,501円)

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

茨木・東京フード スポット

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

180日

30083 甘口カレールウ

各150g

409円→
(¥442円)

390円(¥421円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

茨木・東京フード スポット

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

180日

30090 辛口カレールウ

各150g

409円→
(¥442円)

390円(¥421円)

動物性原料を使用しないルウに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料：国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー

18ヶ月

30106 ベジタリアンのための根菜カレー

200g

370円(¥400円)

動物性の原材料を一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料：小麦粉、バーム油、メープルシュガー、食塩、粉末大豆乳、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、しょうゆ

6ヶ月

30113 ベジタリアンのためのシチュー

120g

550円(¥594円)

納豆類

昔ながらの自然な発酵リズムに合わせた製造方法で作ります。化学調味料や保存料は使いません。国内産大豆に限定。



燻煙炭火造りにより、納豆のおいが苦手な方にも食べやすい、使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料: 丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌、たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 アレルギー 国産

206 燻煙炭火造り納豆みちのかップ 30g×3 358円(¥387円)

小粒で食べやすく、朝食に便利なかップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・菌1虫3除2・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

212 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆 45g 209円(¥226円)

213 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(¥289円)

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

217 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品です。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産
原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

221 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(¥372円)

224 減塩味付けのり 8切48枚 662円(¥715円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,345円(¥1,453円)

226 ちりめんわかめ 50g 470円(¥508円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 430円(¥464円)

228 鶏ほぐし煮 85g 673円(¥727円)

229 手ほぐし焼鯖 50g 571円(¥617円)

230 金時豆(煮豆) 150g 349円(¥377円)

231 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

232 五目豆 150g 437円(¥472円)

233 1P(45g×3) 327円(¥353円)

234 2P(45g×3×2) 600円(¥648円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌 8日 アレルギー 国産

207 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

208 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 224円(¥242円)

209 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(¥252円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

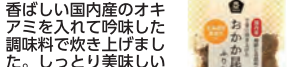
216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

217 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産
原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

221 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(¥372円)

224 減塩味付けのり 8切48枚 662円(¥715円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,345円(¥1,453円)

226 ちりめんわかめ 50g 470円(¥508円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 430円(¥464円)

228 鶏ほぐし煮 85g 673円(¥727円)

229 手ほぐし焼鯖 50g 571円(¥617円)

230 金時豆(煮豆) 150g 349円(¥377円)

231 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

232 五目豆 150g 437円(¥472円)

233 1P(45g×3) 327円(¥353円)

234 2P(45g×3×2) 600円(¥648円)



静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの味が楽しめます！



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし: マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

217 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産
原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

221 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(¥372円)

224 減塩味付けのり 8切48枚 662円(¥715円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,345円(¥1,453円)

226 ちりめんわかめ 50g 470円(¥508円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 430円(¥464円)

228 鶏ほぐし煮 85g 673円(¥727円)

229 手ほぐし焼鯖 50g 571円(¥617円)

230 金時豆(煮豆) 150g 349円(¥377円)

231 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

232 五目豆 150g 437円(¥472円)

233 1P(45g×3) 327円(¥353円)

234 2P(45g×3×2) 600円(¥648円)

白で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様や高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米粉・酵母エキス からし: ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 アレルギー 国産

210 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

211 手造り納豆 100g 277円(¥299円)



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 丸大豆(国産/フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

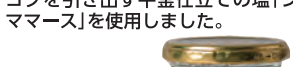
216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

217 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産
原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

221 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(¥372円)

224 減塩味付けのり 8切48枚 662円(¥715円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,345円(¥1,453円)

226 ちりめんわかめ 50g 470円(¥508円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 430円(¥464円)

228 鶏ほぐし煮 85g 673円(¥727円)

229 手ほぐし焼鯖 50g 571円(¥617円)

230 金時豆(煮豆) 150g 349円(¥377円)

231 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

232 五目豆 150g 437円(¥472円)

233 1P(45g×3) 327円(¥353円)

234 2P(45g×3×2) 600円(¥648円)

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。松の経木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きに おすすめの一品！



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 大豆(北海道産/音更大豆)・納豆菌 たれ: 醤油(国産大豆・国産小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

210 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

211 手造り納豆 100g 277円(¥299円)



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 丸大豆(国産/フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

217 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産
原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

221 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(¥372円)

224 減塩味付けのり 8切48枚 662円(¥715円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,345円(¥1,453円)

226 ちりめんわかめ 50g 470円(¥508円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 430円(¥464円)

228 鶏ほぐし煮 85g 673円(¥727円)

229 手ほぐし焼鯖 50g 571円(¥617円)

230 金時豆(煮豆) 150g 349円(¥377円)

231 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

232 五目豆 150g 437円(¥472円)

233 1P(45g×3) 327円(¥353円)

234 2P(45g×3×2) 600円(¥648円)

口どけ・歯切れの良い有明産の海苔を使用。海苔本来の風味を残しつつ、程よい甘辛味に仕上げました。



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産
原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

219 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

220 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

221 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(¥372円)

224 減塩味付けのり 8切48枚 662円(¥715円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,345円(¥1,453円)

226 ちりめんわかめ 50g 470円(¥508円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 430円(¥464円)

228 鶏ほぐし煮 85g 673円(¥727円)

229 手ほぐし焼鯖 50g 571円(¥617円)

230 金時豆(煮豆) 150g 349円(¥377円)

231 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

232 五目豆 150g 437円(¥472円)

233 1P(45g×3) 327円(¥353円)

234 2P(45g×3×2) 600円(¥648円)

235 3P(45g×3×3) 870円(¥918円)

236 ギリシャオリーブオイル 250ml 1,278円(¥1,380円)

237 徳用 500ml 2,012円(¥2,173円)

238 小 720ml 697円(¥753円)

239 大 1.8L 1,408

魚・水産加工品

獲れた地域や産地がわかる天然もの、加工に化学調味料や合成添加物を使っていないもの。海に囲まれた日本ならではの自然な美味しさを食卓に。

柔らかな身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にしてわさび醤油でお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもオススメです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：びんちょうまぐろ
賞 10日

524 びんちょうまぐろ刺身用
160g **560円**(¥605円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわずかしか取れない腹身です。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)
賞 30日

528 まぐろ腹身(焼き物用)
170g **541円**(¥584円)

有機パスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソースパゲッティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉(放牧豚と未来とかち牛)の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレ、豚肉(放牧豚)・牛肉(未来とかち牛)、玉ねぎ、人参、トマトケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油
賞 90日 **アレルギー** 麦 卵 調理済

534 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ
220g×2
900円→
(¥972円) **855円**(¥923円)

日本海に春を告げるホタルイカをボイルしてあります。解凍してそのまま酢味噌で。ヌタや、マリネ、アヒージョにも。



石川・タカシヨク 凍 冷蔵
原材料：ホタルイカ(山陰)、食塩
賞 90日

540 ボイルほたるいか
150g **613円**(¥662円)

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。

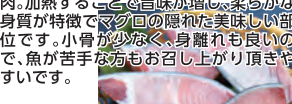


徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋)
賞 10日

525 メバチマグロ切落しスライス
100g **700円**(¥756円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

硬い骨があることや加工に手間がかかることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかな身質が特徴で、マグロの隠れた美味しい部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きやすいです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ 賞 30日

529 まぐろカブト肉切身
300g **541円**(¥584円)

鮮度の良いキハダマグロを、サイコロ状にカットしました。そのままお刺身の1品として、また山芋を添えて山かけ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ(太平洋) 賞 10日

521 刺身用まぐろ角切り
120g **784円**(¥847円)

「マグロの女王」と称される南マグロの赤身を手軽に食べやすくカットしてあります。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：南マグロ(インド洋) 賞 15日

526 天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)
70g **1,350円**(¥1,458円)

ご飯との相性抜群な甘辛タレに漬け込んだマグロ丼の素。食感の良いピンチョウまぐろを適度な厚みでスライスし、コチュジャンと胡麻油、香味野菜を効かせたタレに漬け込みました。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料・コチュジャン・ごま油・砂糖・馬鈴薯澱粉・ニンニク・生姜 賞 30日 **アレルギー** 麦 卵

530 韓国風まぐろ漬け丼用
80g×2
709円→
(¥766円) **673円**(¥727円)

甘みと旨みが出るまでじっくり炒めた香味野菜とホタテのエキスをベースに、旨みがたっぷり染み込んだアクアパッツアソースを仕上げました。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚露、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子 賞 90日

533 アクアパッツアソース
100g **291円**(¥314円)

徳島のローカルフード「フィッシュカツ」。すり身は徳島近海の小魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 賞 30日 **アレルギー** 麦 調理済

538 阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **436円**(¥471円)

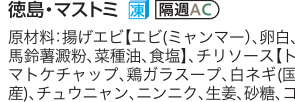
メバチマグロのカマの部分を、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風に漬け込んでバーベキューの具材にもおすすめです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋) 賞 30日

527 メバチマグロのカマぶつ切り
300g
422円→
(¥456円) **379円**(¥409円)

天然エビなのでエビ本来のプリっとした食感をお楽しみいただけます。辛さ控えめの味付けでお弁当や夕食の一品にもどうぞ。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：揚げエビ(エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩)、チリソース(トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒) 賞 90日 **アレルギー** 麦 卵 卵 王 調理済

531 天然エビのチリソース
150g **634円**(¥685円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晚じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 賞 90日 **アレルギー** 麦 卵 卵 調理済

535 まぐろの塩麹竜田
150g **600円**(¥648円)

モチモチとした食感と実の柔らかさを併せ持つ、沖縄県産で天然のソデイカを使用した。程よい叩き身にすることで、ソデイカの甘味と食感を生かしました。



イカたたき丼用
522 1P/2食分
50g×2
600円→
(¥648円) **569円**(¥615円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：イカミンチ(ソデイカ(沖縄)・菜種油)・タレ(醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス) 賞 30日 **アレルギー** 麦 卵

523 2P/4食分
50g×4
1,200円→
(¥1,296円) **1,138円**(¥1,229円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生麦 賞 90日 **アレルギー** 麦 卵 卵

532 まぐろつみれ
150g
(9~11個) **482円**(¥521円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無塩水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油) 賞 90日 **アレルギー** 麦 卵 卵 調理済

536 ひとくちエビフライ
100g **593円**(¥640円)

3種類の野菜をアミノ酸が豊富で健康に良い黒酢で、まろやかな酸味と風味豊かな酢豚に仕上げました。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生麦、ニンニク、食塩 賞 90日 **アレルギー** 麦 卵 卵 調理済

537 黒酢の酢豚
330g **800円**(¥864円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



炊飯器にお米2合に入れるだけで、お手軽に季節ご飯になります！



石川・金沢錦 凍 冷蔵
原材料：ほたるいか・丸大豆しょうゆ・本みりん・純米酒・人参・だし・生姜・食塩 賞 180日 **アレルギー** 麦 卵

541 ほたるイカ炊き込みご飯の素
160g
(2合用) **833円**(¥900円)

日本海に春を告げるホタルイカが登場しました。マリネは解凍するだけで手軽に一品。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。



石川・金沢錦 凍 冷蔵
原材料：ホタルイカ・玉ねぎ・米酢・醤油・菜種油・砂糖・みりん・小麦粉・ごま油・酒・唐辛子 賞 180日 **アレルギー** 麦 卵

542 ほたるイカマリネ
140g **684円**(¥739円)

春のお魚、かさごです。のどぐろのように、のどもお腹も黒く、しっとりとした白身に旨みのある魚です。



島根・渡邊水産 凍 冷蔵
原材料：カサゴ(山陰)・食塩 賞 90日

543 かさご開き
2尾(200g) **764円**(¥825円)

シングルフローズンのサバのフィレです。無塩ですので、味噌煮や生姜煮、竜田揚げにオススメです。



石川・タカシヨク 凍 冷蔵
原材料：サバ(山陰) 賞 90日

544 サバフィレ
210g
(2~3枚) **560円**(¥605円)

薄塩で干物にすることで生の時とはまた違った旨みがあり、食べやすくなります。解凍後、グリルなどで焼いてお召し上がりください。



島根・渡邊水産 凍 冷蔵
原材料：スルメイカ(山陰沖産)・食塩 賞 90日

545 するめいか一夜干し
1枚/140g **684円**(¥739円)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。

翌々週配達

石川・金沢錦

週

原材料:アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子

180日

フルガ

麦国

546 小アジマリネ

140g

550円(¥594円)



下処理済の小ぶりなイワシ。煮付けにピッタリのサイズです。旨味のある脂があり、生姜煮や梅煮、唐揚げにおススメ。一括表示に生姜煮レシピを付けました。

翌々週配達

石川・タカシヨウ

週

原材料:真イワシ(鳥取)

90日

547 いわし調理用

270g(20尾前後)

456円(¥492円)



干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いております。

翌々週配達

島根・渡邊水産

週

原材料:真アジ(山陰沖)、食塩

90日

548 あじ開き

2尾(160g)

567円(¥612円)



白身の魚の旨みと独特の脂の旨みを合わせもち、丸干しにすると美味しい魚です。腸がイワシほど苦くなく、中骨が柔らかい魚です。

翌々週配達

島根・渡邊水産

週

原材料:ニギス(山陰沖産)・塩

90日

549 沖キス丸干し

200g

552円(¥596円)



お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。化学調味料・合成添加物など不使用です。

北海道の北東に位置する枝幸で水揚げされた旬の秋鮭(オス)の新巻鮭です。赤穂の天塩を腹を取りだした鮮度の良い秋鮭に塗り込み熟成させました。素材を活かす薄味仕立てです。

札幌中一 北海道

週

原材料:秋鮭(北海道)・食塩

180日

555 北海道産新巻鮭切身

120g(2切)

814円(¥879円)



脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらしていて実に美味な仕上がります。

ヤママサ 宮城県塩竈市

週

原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)

90日

558 1P

60g×2

583円(¥630円)

559 3P

60g×2×3

1,615円(¥1,744円)



稚内前浜産の新鮮なほっけを塩のみで乾燥した無添加の干し物です。素材を活かすため薄塩で仕上げました。

丸共水産 北海道

週

原材料:ほっけ(北海道)・食塩

6ヶ月

556 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)

1枚

814円(¥879円)



脂ののった時期に限定して獲った国内産の旬さんまを使用。骨まで柔らかくに炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。

ヤママサ 宮城県塩竈市

週

原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん

90日

フルガ

麦国

560 三陸産さんま佃煮

70g

316円(¥341円)



宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂ののりが抜群で柔らかな身に本塩仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。

ヤママサ 宮城県塩竈市

週

原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん

90日

フルガ

麦国

561 金華さば仙台みそ煮

60g

335円(¥362円)



北海道近海の代表的な魚介類(甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー、ピラフなどに。

札幌中一 北海道

週

原材料:甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝(すべて北海道)

180日

553 北海道のシーフードミックス4種

200g

1,457円(¥1,574円)



北海道噴火湾産の小さいサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。ご使用になる分だけ冷蔵庫で解凍後、加熱してお召し上がりください。

札幌中一 北海道

週

原材料:帆立貝(北海道)

180日

554 北海道のベビー帆立

200g

1,040円(¥1,123円)



鳥取県境産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げ、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりりの油で4〜5分揚げてお召し上がりください。

角屋食品 鳥取県

週

原材料:アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コーショ白・小麦たん白)

180日

未調理

557 やさしい日本のアジフライ

4枚(200g)

771円(¥833円)



無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろ入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前。)

ヤママサ 宮城県塩竈市

週

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)

90日

フルガ

麦国

563 黒豆と玄米の炊き込みご飯

80g

292円(¥315円)



北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品 東京都

週

原材料:たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん

90日

フルガ

麦国

564 鰯子と昆布の旨煮

100g

792円(¥855円)



北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることはもちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

タカハシ食品 東京都

週

原材料:ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日

フルガ

麦国

565 ホタテしぐれ煮

70g

660円(¥713円)



厳選した柔らかく、癖がないピンチョウマグロを生のまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。魚の生臭さを感じさせないので、お子様も美味しく食べていただけます。

カネハチ 静岡県牧之原市

週

原材料:まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク

90日

フルガ

麦国

566 生炊きまぐろぼぐし

60g

414円(¥447円)



瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。

静岡県静岡市小倉食品

週

原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

567 無添加にぼし(片口いわし)

120g

660円(¥713円)



瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しい上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。

静岡県静岡市小倉食品

週

原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

568 無添加食べる小魚

60g

511円(¥552円)



いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生ものを1個1個使用し、“だし”も化学調味料ではなく鰹節のだし。油はNON-GMOの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がらずて風味を損ねない昔ながらの製法です。



タラの自然な甘さが美味な竹輪。おやつにぴったり。卵は不使用です。中にチーズ、キュウリを入れてもおいしい。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水

7日

570 1P

30g×5

482円(¥521円)

571 2P

30g×5×2

912円(¥985円)



ぷりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:タラすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油

10日

572 小判揚

5枚(150g)

446円(¥482円)



魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし

14日

フルガ

麦国

573 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g

582円(¥629円)



魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素

14日

フルガ

麦国

574 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g

582円(¥629円)



イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:スケソウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油

14日

575 スティック揚げイカ

6枚(150g)

523円(¥565円)



ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふんわりやわらかく、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライもお試しください。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:魚肉(いわし・たらこ・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし

14日

576 いわしはんぺん

5枚(150g)

542円(¥585円)



ぷちぷちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のおかずにもどうぞ。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10日

577 たこボール

8個

428円(¥462円)



玉ねぎ、ニンジンなどのきざみ野菜たっぷり。お弁当のおかずやお酒のおつまみに。いちうろこ 静岡県静岡市清水区

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし

10日

フルガ

麦国

578 味なひとくち揚

150g

578円(¥624円)

579 ごぼうつまみ

100g

462円(¥499円)



揚げた魚肉のコクと、国産ゴボウの旨みがいわ〜んとマッチして美味！お弁当のおかずにも。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・唐辛子・ゴボウ(国産)

10日

579 ごぼうつまみ

100g

462円(¥499円)



しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり！

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

週

原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10日

フルガ

麦国

580 うずら卵天

4個

502円(¥542円)



静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いので練り物との相性抜群です！お弁当のおかずにも最適！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

581 ねぎちぎり揚げ
100g 466円(¥503円)

青のりの風味がととても強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しさアップ！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

582 青のり小判
3枚 386円(¥417円)

由比と言えび桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりました。桜えびはやっぱりうまい！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

583 桜えび釜揚げ
3枚 715円(¥772円)

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりしたはんぺんです。



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし 14日

584 白はんぺん SALE!
3枚 671円→638円(¥689円)

国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醃酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

585 ごぼう巻き
100g 474円(¥512円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生薬・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

586 いわし団子
8個 410円(¥443円)

飲料

国産もしくは有機の原材料にこだわりました。酸化防止剤・酸味料・香料・人工甘味料など不使用

有機栽培

香ばしく焙煎した麦茶にはうじ茶をプラス。風味・香ばしさとも絶品。意外にホットも美味。甘み・風味が一層生きてます。

滋賀・かたぎ古香園 毎週
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0)

593 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 1年
10g×32 600円(¥648円)

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。

大阪・ムソー C週
原材料:有機緑茶(国産) 1年

594 赤ちゃん番茶ティーバッグ
2g×18 380円(¥410円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。

京都・ほった園 毎週
原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

589 宇治の松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080円)

遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園 毎週
原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

590 宇治の抹茶入りくき茶
100g 600円(¥648円)

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 C週
原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

591 有機栽培茶
100g 981円(¥1,059円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉碎装置でパウダー状にしました。飲み易く、使い易く、熱変性が殆どないので特徴です。

静岡県 石原園 C週
原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

592 有機栽培/食葉茶パウダー
50g 698円(¥754円)

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市 オキノ C週
原材料:有機コーヒー豆

有機インスタントコーヒー クスコ

599 瓶 80g 1,660円(¥1,793円) 3年

600 詰替 75g 1,500円(¥1,620円) 1年半

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場ですば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもザクザクと香ばしいそば茶です。茶がらにも栄養が残っているので、ご飯に混ぜても◎。

愛知県名古屋市中・喜八 隔週AC
原材料:蕎麦(富山県産) 1年

595 そば屋のそば茶
180g 1,230円(¥1,328円)

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県 C週
原材料:黒ごまパウダー(国内製造)・砂糖(さとうきび(国産))・きなこ(大豆(国産))・食塩 1年

602 黒ごまラテ
150g 429円(¥463円)

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味はそのままのざらっと飲みやすい豆乳です。

愛知・マルサン 毎週
原材料:大豆(国産) 120日

国産大豆の無調整豆乳 603 1P 1000ml 388円(¥419円)

独自の焙煎にこだわった珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くくうばしい風味。

東京・珈琲実験室 毎週
原材料:コーヒー豆(グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月

598 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g 1,200円(¥1,296円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅干番茶です。

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を梅干しに、有機醤油を合わせた。番茶を注いで梅醤番茶どうぞ。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット
原材料:有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産) 1年

613 有機梅醤 陽寿
250g 1,900円(¥2,052円)

携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醤番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット
原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(高知産) 1年

615 国産生姜入り梅干番茶スティック
8g×20 1,500円(¥1,620円)

サラリとした甘み、えぐみのなさが特徴です。加熱殺菌していないので、風味が生きているだけでなく、活性酸素を抑えるペクチンなど栄養成分もバッチリですよ。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC
原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

有機ベルファームの にんじんジュース 605 1P 100ml 226円(¥244円)

606 10P 100ml×10 2,263円→2,180円(¥2,354円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りで仕上げた「青汁」。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みに蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100cc分あるとか。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC
原材料:ケール(菌0虫0/自家採種) *製品は放射能検査済みのものです。 1年

有機ベルファーム青汁 607 1P 100ml 204円(¥220円)

608 10P 100ml×10 2,036円→1,961円(¥2,118円) 10パック

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカ。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット
原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(中国産) 1年

614 生姜・番茶入り梅醤
250g 1,500円(¥1,620円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

609 有機玄米甘酒(粒)
250g 350円(¥378円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製酪 C週
原材料:有機小豆(中国) 9ヶ月

610 有機あずき美人茶
500ml 200円(¥216円)

無菌充填設備によりペットボトル内に残る空気まで殺菌された、完全無菌のミネラルバランスの良い安心・安全な国産天然軟水です。

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料:水(岐阜) 2年

高賀の森水 611 ケース 500ml×24 3,600円(¥3,888円)

612 ケース 2L×6 1,740円(¥1,879円)

お菓子

子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。

福岡・那珂川キッチン 隔週AC
原材料:さつまいも(熊本)・きび砂糖・菜種油 180日

617 大学芋
150g 724円(¥782円)

熊本県産さつまいもときび砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・那珂川キッチン 隔週AC
原材料:さつまいも(熊本)・きび砂糖・菜種油 180日

618 スイートポテト
40g×3 495円(¥535円)

さつまいもペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイーツポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン 隔週AC
原材料:さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵 180日

618 スイートポテト
40g×3 495円(¥535円)

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩 619 うすしお 55g

620 のり塩 53g

621 柚子 53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月
ポテトチップス 各 215円(¥232円)

1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。



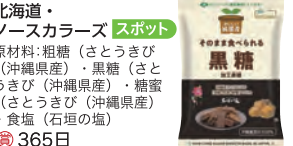
原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精)
622 素焼き
175円(¥189円)



原材料:有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油
624 白胡麻
200円(¥216円)

兵庫・アリモト **玄米セラピー** 各30g

沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです。



北海道・ノースカラーズ **黒糖**
原材料:粗糖(さとうきび(沖縄県産))・黒糖(さとうきび(沖縄県産))・糖蜜(さとうきび(沖縄県産))・食塩(石垣の塩)
365日
633 純国産そのまま食べられる黒糖
75g(約15個) 269円(¥291円)

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。

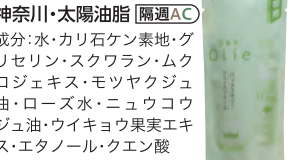


東京・エムケイ・アンド・アソシエイツ **クッキー**
原材料:小麦粉(国産)・有機バーム油・きなこ・砂糖・黒糖
120日 **637 国産小麦のきなこクッキー**
80g 535円(¥578円)

雑貨

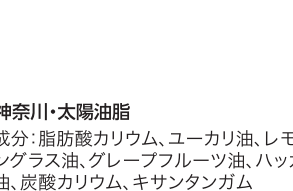
環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹸を中心とした洗浄成分です。

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。



神奈川・太陽油脂 **洗顔フォーム**
成分:水・カリ石けん素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツクジュ油・ローズ水・ニュウコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸
140ml **650 オリーフェイスフォーム**
660円(¥726円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。



神奈川・太陽油脂 **トイレ洗いせっけん**
成分:脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム
400ml **655 ボトル**
580円(¥638円)

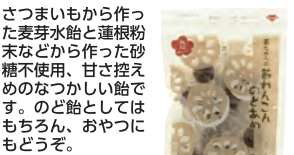


原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油
623 黒胡麻
200円(¥216円)



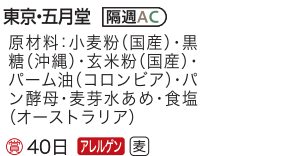
原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ
625 たまり醤油
175円(¥189円)

兵庫・アリモト **玄米セラピー** 各30g



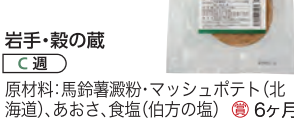
さつまいもから作った麦芽水飴と蓮根粉末などから作った砂糖不使用、甘さ控えめのなつつかしい飴です。のど飴としてはもちろん、おやつにもどうぞ。
大阪・無双本舗 **節れんこんのど飴**
原材料:麦芽水飴(国内製造)・蓮根粉末(国産)・本くず粉(国産)・生麦粉末(国産)・食塩・さつまいも澱粉
1年
70g **634 節れんこんのど飴**
490円(¥529円)

国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けたり具を挟んだりして楽しんでください。



東京・五月堂 **玄米パン(あんなし)**
原材料:小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・バーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)
40日 **638 玄米パン(あんなし)**
3個 481円(¥519円)

北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクとしたソフトせんべい風お菓子です。



岩手・穀の蔵 **じゃがいもぼん**
原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(伯方の塩)
6ヶ月
2枚×6 **626 じゃがいもぼん**
290円(¥313円)

もちもちで柔らかい、米粉と砂糖を練った一口サイズの食べやすい和菓子です。みたらしのタレをかけてお召し上がりください。そのままはもちろん、温めても美味しい。



愛知・サンコー **みたらし餅**
原材料:【餅】米粉(うるち米(国産))・砂糖(てん菜(国産))・食塩・小麦粉(小麦(国産))【タレ】砂糖・醤油・みりん・でん粉・醸造酢
90日 **630 みたらし餅**
8個(タレ20g) 370円(¥400円)

さわやかな柚子の風味が、くちどけのよいせんべいと絶妙にマッチ。



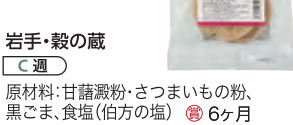
岡山県・鈴木屋 **柚子せんべい**
原材料:小麦粉(国産)・ビート上白糖・卵・ビートグラニュー糖・柚子・蜂蜜
120日 **635 国産原料の柚子せんべい**
120g 425円(¥459円)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。



東京・五月堂 **玄米パン(あん入り)**
原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機バーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)
40日 **639 玄米パン(あん入り)**
3個 500円(¥540円)

鹿児島産さつまいも使用。さつまいもの自然な甘みがおいしいソフトせんべい風お菓子です。



岩手・穀の蔵 **さつまいもぼん**
原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩)
6ヶ月
2枚×6 **627 さつまいもぼん**
290円(¥313円)

マーガリンを使わず、さくさくとした食感のミニビスケットに仕上げました。国産のおからを使用しています。



愛知県・扶桑堂製菓 **ミニビスケット**
原材料:小麦粉(国産)・ビートグラニュー糖・卵・加糖練乳・おから粉末・脱脂粉乳/重曹
180日 **636 国産小麦のミニビスケット**
130g 628円(¥678円)

玄米、はと麦、ひえ、アマランス、ごま入り。菜種油とごま油で作った秘伝のたれで味付けしたサラダせんべい風、サククリとした歯応えです。



岩手・味泉 **五穀せんべい**
原材料:玄米(国産)・はと麦・ひえ・有機アマランス・ごま・菜種油・ごま油・食塩(赤穂の塩)
3ヶ月
100g **628 自然風味の五穀せんべい**
380円(¥410円)

原材料に小麦粉不使用。米粉主原料の生地に有機オートミールを加え、スティック状に焼き上げました。カリッと香ばしい食感で歯応えのよさが特徴のクッキーです。



愛知・サンコー **米粉クッキー**
原材料:米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油(菜種)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹)
120日
6本 **631 米粉クッキー**
320円(¥346円)

主原料は本次のパステライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。



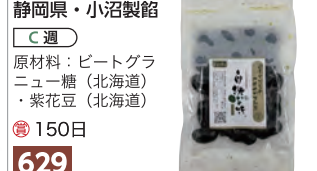
なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます
原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)
640 バニラ
120ml 430円(¥464円)



甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム
カカオの香りのお口いっぱいに
原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)
642 ビターチョコ
120ml 430円(¥464円)

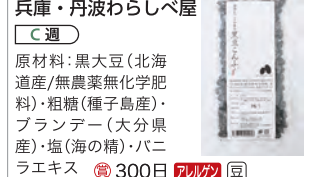
島根・木次乳業 **アイス**
1年 **642 ビターチョコ**
120ml 430円(¥464円)

生産者が少なくなりほとんど市場に出回ることのない北海道産紫花豆を使用。職人が3日かけて造った程よい甘さと、一粒一粒の艶、ふっくら感をお楽しみ下さい。



静岡県・小沼製酪 **甘納豆**
原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)
150日
100g **629 国産紫花豆のつややか甘納豆**
570円(¥616円)

よりすぐりの原料を使い、パニラとブランデーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。



兵庫・丹波わらしべ屋 **黒豆こんふい**
原材料:黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・パニラエキス
300日 **632 黒豆こんふい**
150g 780円(¥842円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案



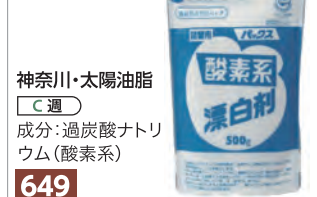
原材料:クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)
641 いちご
120ml 430円(¥464円)



原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)
643 3種(バニラ・いちご・ビターチョコ)
120ml×3 1,290円(¥1,393円) → 1,251円(¥1,351円)

VANAGAのアイス

衣類・キッチン
の両方に使用
できます。



神奈川・太陽油脂 **酸素系漂白剤**
成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)
500g **649 酸素系漂白剤**
550円(¥605円)

天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌に優しい石けんです。

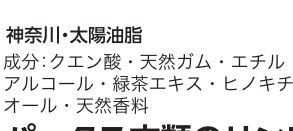


神奈川・太陽油脂 **化粧石けんE**
成分:石けん素地、グリセリン、トコフェロール
95g×3 **657 パックス化粧石けんE**
420円(¥462円)



神奈川・太陽油脂 **リップクリーム**
成分:ハイブリッドマフィッド・ミツロウ・ヒマシ油・シア脂・カルテアバロウ・ダイオキソウ油・ユーカリ葉油・トコフェロール
4g **10002 ナチュロンリップクリーム**
650円(¥715円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

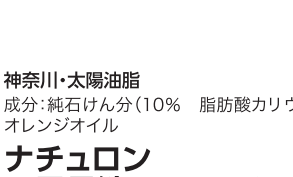


神奈川・太陽油脂 **本体**
成分:クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料
600ml **647 本体**
850円(¥935円)

パックス衣類のリンス

648 詰替 500円(¥550円)

「オレンジオイル」で洗浄力アップ! 植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。



神奈川・太陽油脂 **お風呂洗いせっけん**
成分:純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレンジオイル
500ml **653 ボトル**
680円(¥748円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。



埼玉・山田洋治商店 **ピュアブラウン**
成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ホホバ種子油・スクワラン・ステアリン酸・パルミチン酸・カリ石けん素地・ハイブリッドヒマワリ油・ベヘン酸・キタチアロエエキス・2-ベヘニルアルコール・トコフェロール・ヒノキチオール・エタノール
37.5m×8 **659 ピュアブラウン**
672円(¥739円)

10001 ナチュロンハンドクリーム無香料 850円(¥935円)

